(Conto corrente con la Posta)

ANNO 64° — ANNO 64°

BULLETTINO

DELLA

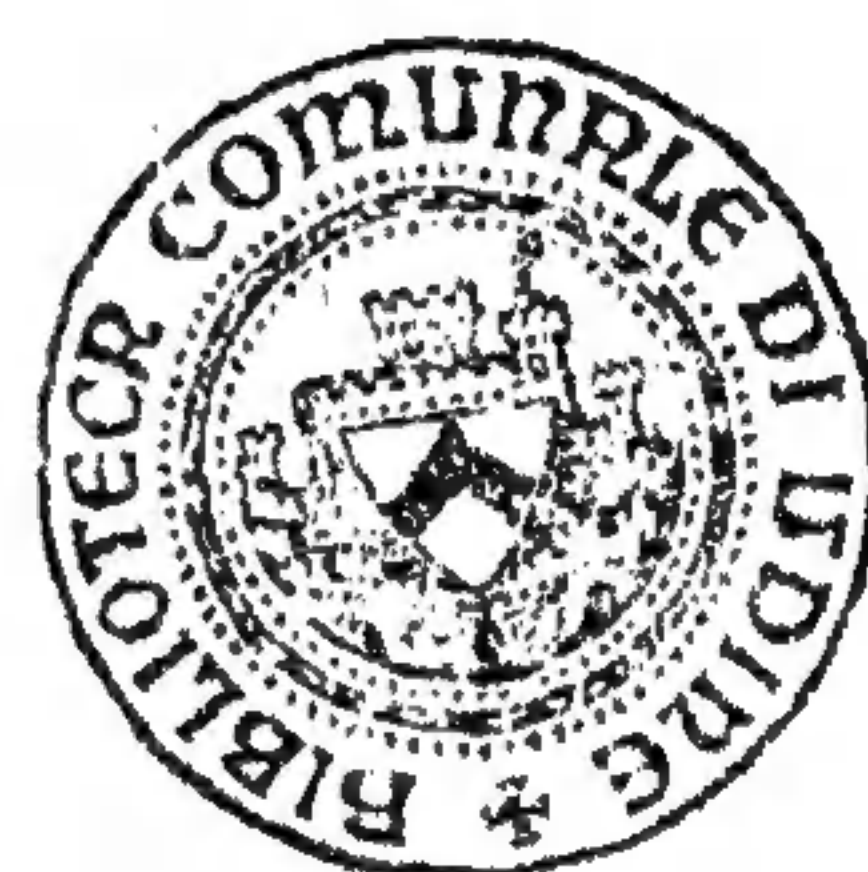
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

SERIE VII — VOLUME 36

1921 - N. 3 - 30 Novembre

SOMMARIO.

Direzione e Redazione presso l'Associazione Agraria Friulana - Piazza dell'Agraria (Ponte Poscolle) - Udine.

ANNO 64° (1921) BULLETTINO dell' ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA N. 3 30 NOVEMBRE

GLI STATUTI COMUNALI FRIULANI

(Continuazione; vedi numero precedente).

Capitolo IV.

L'ORDINAMENTO GIUDIZIARIO COMUNALE.

La confusione nell'ordinamento giudiziario medioevale.

Quando noi volgiamo l'occhio al sistema giudiziario medioevale rimaniamo meravigliati dalla disformità indefinita che domina i singoli organismi giurisdizionali dei comuni italiani. Non v'ha si può dire luogo che riproduca lo svolgimento giudiziale di un altro.

In taluni luoghi il popolo è sovrano nei giudizi, in altri il giudice unico risolve ogni contestazione, in altri ancora i due sistemi giudiziali si fondono e dal loro contemperamento esce un sistema misto secondo il quale il giudice unico diventa presidente di un tribunale e sentenzia sulla risposta al *quid juris* che egli rivolge col favore del popolo.

Attorno a queste tre forme fondamentali si dispongono a sfumature indefinite altre forme, altri sistemi, sia per il maggiore o minor numero di giudici, sia per i differenti requisiti richiesti per il giudizio, sia per la maggiore o minore tendenza a seguire il diritto romano, il canonico od il germanico,

sia infine per il differente adattamento alle condizioni di fatto. E da tutto questo frastagliamento di giudizi, esce una confusione generale di competenze, l'una autorità invade il campo dell'altra, a tutto danno della obbiettività della giustizia, la quale si acconcia a diversa austerità a seconda dei luoghi, ed i giureconsulti a mala pena richiedono che delle varie sentenze si applichi quella più favorevole al convenuto ([1]). Ma noi, dice Michele Leicht ([2]) che siamo tormentati dalla pedanteria dell'euritmia, siamo disadatti a valutare nel suo vero aspetto questa singolare disformità di ampiezza, di intensità, di modalità delle giurisdizioni medioevali. Udine è disforme da Cividale, Gemona da Tolmezzo, Pordenone da Sacile, Concordia da S. Vito.

Certo è che questa disformità non è speciale dei nostri paesi, ma si estende a tutto il suolo italiano, quantunque da noi si debba notare, come subito vedremo, una maggiore influenza dell'elemento germanico e specialmente longobardo, influenza che spinge il Friuli a mantenere viva, con insistente costanza, l'azione popolare nei giudizi ([3]).

Questo manifestarsi della volontà popolare non era ugualmente concepita dal diritto romano.

Il sistema giudiziario romano.

In Roma originariamente giudicavano i re prima, poi i consoli od, in loro sostituzione, i duumviri od i questori, sia da soli sia col concorso del Senato. Più tardi la legge Valeria mutò del tutto l'indirizzo della procedura, investendo il popolo della giurisdizione criminale sia di prima istanza, sia di appello dal giudizio del magistrato, pur continuando ad esistere il Senato, come assemblea giudiziaria, specie per i reati di ribellione degli alleati, per quelli commessi in Roma dagli stranieri e per gli altri non capitali.

L'aumento della popolazione da un lato e conseguentemente dei giudizi, e dall'altro l'aumento dei commerci e delle attività cittadine, rese difficile la riunione del popolo in assemblea generale giudiziaria: da qui scaturì la necessità di una delegazione a magistrati speciali (pretori, questori), dapprima deferita di volta in volta con apposite *questiones* a questi magistrati, perchè in base ad essi decidessero nel caso concreto. Era questa la via su cui doveva incamminarsi la procedura romana per cui col passare del tempo si resero sempre più frequenti le *questiones* e sempre meno frequenti le adunanze, specie da quando, nel 604 di Roma, il tribuno Pisone fece

---

([1]) V. Antonio Pertile. — ***Storia del Diritto Italiano,*** V. 6.°, ***Storia della Procedura,*** § 217.

([2]) Michele Leicht. — ***Giudizi feudali del Friuli. — Note di studio.*** — A sè, ed in Ateneo Veneto. Serie VII, Vol. I e II. — Venezia, Fontana, 1883.

([3]) Prospero Antonini. — ***Note storiche.*** — Venezia, Naratovich 148: ***Del Friuli*** ed in particolare dei trattati da cui ebbe origine la dualità politica in questa regione.

— Pertile. — ***Storia della procedura Civile.***

approvare la legge *de pecuniis repetundis* con la quale i magistrati erano investiti permanentemente della competenza per tali reati. *Le questiones temporanee* erano così divenute perpetue. La legge di Pisone, per la sua fortunosa vicenda, fu tosto seguita da molto altre *adec peculatu, de maiestate, de ambitu* etc. tutte collo stesso scopo di cedere per sempre la competenza per i singoli reati dalla legge compresi, ad una autorità giudiziaria permanente.

Questa autorità giudiziaria componevasi del *pretor* o *questor* che fungeva da presidente, dirigendo il dibattimento, ascoltando i testimoni, e dei *judices jurati,* scelti prima tra i senatori, dopo la legge sempronia, tra i cavalieri, che ricevevano ex lege l'incarico di giudicare.

Il processo civile secondo i romani si divideva in due stadi nettamente distinti, il primo davanti al magistrato che decideva la questione di diritto *in iure,* il secondo davanti al giudice che decideva la questione di fatto *in iudicio.* Ora, nel mentre il primo stadio era di competenza dei magistrati maggiori, il giudizio spettava ad un tribunale permanente costituito dai decemviri o dai centumviri *o da un collegio di giudici privati* o da singoli giudici privati eletti volta per volta dal magistrato giusdicente (1).

Il sistema giudiziario germanico.

La costituzione originaria dell'ordinamento giudiziario germanico ha suscitato numerose questioni tra i cultori delle scienze storico-giuridiche; inclinando gli uni a voler ritrovare nel magistrato che presiede l'assemblea originaria germanica il vero *imperium* e la vera *jurisdictio,* senza che l'assemblea debba influire sulla sentenza, sostenendo gli altri che al magistrato non compete che *l'imperium* spettando la *jurisdictio* al popolo raccolto nell'assemblea giudiziaria (2).

Più convincente e più verosimile è senza dubbio per noi quest'ultima, rispondendo chiaramente alle condizioni di quel tempo ed adattandosi mirabilmente all'evoluzione storica degli istituti germanici.

Dapprima nei popoli barbari domina il principio di farsi giustizia da sè, chi è offeso risponda, senza che l'ordinamento pubblico si interessi di tali questioni private che talvolta si estendono travolgendo nella lotta famiglie intere per il sacrosanto dovere della tutela dei propri parenti, ma quando lo stato comincia ad interessarsene, sottoponendo i rei al giudizio, dovette manifestare, anche nei giudizi, il carattere repubblicano del suo governo, per cui anche il giudicare fu diritto del popolo (3).

---

(1) F. Serafini. — *Istituzioni di Diritto Romano.* — Firenze, 1870.

(2) V. Ciccaglione. — *Manuale di Storia del Diritto Italiano.* 1.º 49, Vallardi, 1901. A. Pertile. — *Storia del Diritto Italiano,* 6.º

(3) Pertile. — *Storia del Diritto Itatiano,* Vol. IV.

Così nel *mallus* o *mallum* e più tardi nel *placitum*, cioè nell'assemblea popolare che i germani, a detta di Tacito, tenevano nei noviluni e nei pleniluni, *il popolo* decideva le cause civili e criminali che gli erano deferite e la sua sentenza era legge per i contendenti.

Accanto però a questa giuridizione massima, specie più tardi, quando si formò la monarchia, esisteva anche presso i germani una giurisdizione inferiore per i reati minori, la giurisdizione dei principi, formata dapprima dalla assemblea delle centene sotto la presidenza dei principi, poi dal re o dai suoi ministri alla corte od in viaggio; ma nè il re, nè i suoi ufficiali definivano da soli le controversie, ed anche dove, per il prevalere della corrente romana, si adottò il sistema del giudice unico, il volere del popolo si manifestò attraverso le sue sentenze, esso rimase, come dice il Pertile, il suo presidio ed il suo consigliere, ogni qualvolta egli sentisse il bisogno di interessarlo.

Il sistema giudiziario presso i longobardi.

Presso i longobardi il re incardina con le altre autorità politiche ed amministrative anche la giudiziaria e da lui dipendono per subordinazione gerarchica i duchi, i gastaldi, gli sculdasci, ma con tutto ciò questi giudici non sentenziano da sè, ma col concorso dei presenti al giudizio *(adstantes)*, tra i quali sceglievasi di volta in volta un certo numero di persone perchè giudicassero, sistema questo che denota l'assenza completa dell'istituto dello scabinato franco con l'elezione dei giudici *a vita*, entrato più tardi, non senza sforzo, nell'ordinamento giudiziario medioevale ed in qualche località assolutamente respinto ([1]).

In Friuli ad esempio ove rimaneva vivido il ricordo dei fasti longobardi della gloriosa capitale, l'ordinamento giudiziario popolare sulle forme del sistema longobardo, s'impose in tutte le località al sistema carolingio e rimase in vita fino alla fine del secolo XVIII ([2]).

Il sistema giudiziario franco.

Non possiamo affermare però che anche il diritto franco non abbia avuta la sua influenza nell'ordinamento giudiziario della regione veneta, dal momento che anche presso i franchi la sentenza dei sette *rachimburgi (sedentes)* scelti tra i *boni homines* di piena capacità fisica e giuridica, non aveva valore se non era accettato dagli altri del popolo che vi stavano intorno *(adstantes)*. Il magistrato dirigeva il dibattimento e proclamava la

---

([1]) Il BRUNNER: *Rechtsgeschichte* II, 224 avverte come gli scabini si trasformarono presto in tutta Italia in giudici diretti; in Friuli invece la sentenza fu sempre emanata sulla formula del *quid iuris* rivolta dal presidente ai giudici, mai direttamente.

([2]) A. PERTILE. — *Storia della procedura*, C. II, § 218.

sentenza dell'assemblea, ed i *rachimburgi franchi*, come i *centeni comites* germanici, avevano l'incarico della esecuzione delle sentenze [1].

Il sistema giudiziario dei comuni.

La maggior parte dei comuni italiani aveva attinto da questo ordinamento giudiziario, accogliendo poi anche le modificazioni portatevi da Carlo Magno col sistema dello scabinato, specie di giurisdizione permanente e vitalizia affidata ad un numero di giudici non minore di sette, coll'incarico di sostituire il popolo oppresso dalle troppo frequenti adunanze, in quella guisa che, sotto altra forma, per sostituire le adunanze popolari erano in Roma stati investiti i *questores* ed i *pretores* colle *questiones* perpetue dei giudizi speciali contenuti nelle singole leggi, pur tenendo a mente che qui ancora ci sono gli *iudices jurati ex lege ad judicandum adhibiti.*

Nei grandi comuni, specialmente in quelli dipendenti dai principati, all'infuori ed al di sopra dell'assemblea giudiziaria, specie nelle materie civili, stava il parlamento generale: così a Venezia.

Altrettanto avveniva con singolare evidenza in Friuli, ove sotto la presidenza del Patriarca riunivasi il parlamento generale della provincia, competente per gli appelli nelle materie civili e quando le leggi particolari non provvedessero al caso.

Gli appelli al generale parlamento della provincia erano ammessi singolarmente quando il primo giudizio spettava al patriarca od ai signori cui fosse esplicitamente riservata solo la prima istanza.

In generale però da noi i signori competenti per il primo giudizio, sia nelle cause feudali come nelle civili e criminali, erano competenti anche per gli appelli [2] e ben di rado avveniva che fossero loro tolte le cause maggiori per essere affidate ad un'altra giurisdizione del patriarcato, come a Montenars [3] ove i reati maggiori, come quelli di furto, di omicidio, di stupro, dei quali tace lo statuto promulgato, venivano portati innanzi al capitano patriarcale di Gemona.

Normalmente le autorità giudiziarie competenti per la materia civile sono anche competenti per la materia penale, [4] difficilmente vien riservata

---

[1] F. Ciccaglione. — *Manuale di Storia del Diritto Italiano,* 1.º pag. 51, Vallardi, 1901.

[2] Così avveniva nelle giurisdizioni di Prata, di Porcia e di Brugnera, di Polcenigo, di Spilimbergo, di Cuccagna, di Zucco, di Partistagno e di Valvasone.

[3] V. *Statuti di Montenars.* — Giurisdizione dei signori di Prampero — fatti nel 1373 — Udine, Seitz, 1875.

[4] P. S. Leicht. — *Statuta vetera civitatis Austriae.*

— V. Ioppi. — *Ordini e provisioni per Pavia, Percoto e Trivignano.*

— Daniele-de Marchi. — *In prefazione agli Statuti di Tolmezzo 1403.* — Tolmezzo, Paschini, 1883.

— V. Ioppi. — *Di Cividale del Friuli e dei suoi ordinamenti.* — Accademia di Udine, 1892.

— M. Roberti. — *Le magistrature giudiziarie veneziane.* — Padova, Tip. del Seminario, 1907.

la competenza di questa ad autorità superiore e nel caso, solo per i reati più gravi ([1]).

A Concordia invece, secondo quanto riferisce il Bertolini, l'amministrazione della giustizia era nel Comune demandata a due collegi: l'uno composto del Podestà e due giudici pel civile, l'altro del Gastaldo del Vescovo e due giudici pel criminale. Ciò egli dichiara di dedurre dalla lista degli ufficiali del comune che è premessa agli statuti del 1349 ([2]).

Le giurisdizioni speciali.

Oltre questi giudizi civili e criminali v'erano poi anche in Friuli, come altrove, molte giurisdizioni speciali alle quali erano demandati certi incarichi singoli sia costituite in enti autonomi indipendenti, sia anche dipendenti e sorvegliati dal consiglio o dal corpo giudiziale propriamente detto. Si era venuti così via via provvedendo a speciali bisogni della vita comunale che, col moltiplicarsi delle attività, richiedeva maggiori tutele e provvedimenti più spicci.

Questo da un lato, dall'altro il rifiorire del diritto romano che si schiudeva alle menti dei dotti, portava innanzi e metteva in luce molte istituzioni antiche che si addattavano alle nuove manifestazioni.

È certo però che anche quì non rimase estraneo il diritto germanico. Abbiamo già visto più sopra, ed avremo campo di richiamarlo in seguito, il diritto germanico lasciò una traccia più forte nel diritto pubblico che nel diritto privato. Il recente ricordo dell'invasione delle sue leggi che erano scese ad inbarbarire il diritto, aveva avuto nel medio evo il vantaggio della robustezza e della freschezza sulle leggi romane ed era stato adottato ampiamente dalle costituzioni politiche dei popoli nella loro incessante movimentazione.

A Venezia sostiene il Bertaldo ([3]) *la curia del proprio* costituiva originariamente l'unico tribunale civile e penale, ma in seguito per lo sviluppo meraviglioso di quella città *disposuerunt ipsam curiam que erat solus trunchus sine ramis spargere per ramos id est per alias curias* per cui si hanno a Venezia: *il minor consiglio* (la cui competenza si estendeva anche rispetto a certe cause penali, come p. e. alle cause per contrabbando ed ai delitti gravi commessi da quelli di Chioggia), *gli advocatores comunis,*

([1]) V. *Statuti di Montenars del 1373.* — Giurisdizione dei signori di Prampero. — Udine, Seitz, 1875. — I reati maggiori come di furto, omicidio, stupro, dei quali tace lo Statuto promulgato, venivano portati innanzi al Capitano patriarcale di Gemona.

— Così l'avv. della Chiesa di Concordia non poteva senza il concorso del Vescovo o di un delegato giudicare nelle criminali di maggior conto. (E. DEGANI. — *Prefazione agli Statuti di Concordia del 1450*).

([2]) *Statuti della città di Concordia del 1349* a cura dell'avv. DARIO BERTOLINI. — Estratto dall'Archivio storico italiano, Serie V, Tomo I, Anno 1888.

([3]) BERTALDO: *Splendor,* 12.

— M. ROBERTI. — *La magistrat. giudiz. venez.* — Vol. 1.° pag. 171,

i giudici del proprio, i giudici del comune o del forastiero, i giudici dell'esaminador, i giudici del piovego, i signori di notte (la cui funzione era essenzialmente esecutiva), *i giudici di petizione*, la *curia del men* (dal 1250) e finalmente *i giudici del contrabbando* ed *i giudici del procurator* per le questioni di terraferma, per le assicurazioni della dote e per le cause contro i pupilli già provvisti di tutori, e vari altri (1).

Anche in Friuli si avevano vari tribunali speciali, tra questi importantissimo quello affidato ai *deputati alla tutela* che sorvegliavano l'amministrazione dei tutori, gli *estimatori dei danni* che provvedevano, come lo diceva il nome, a valutare il danno arrecato, i *treugari* incaricati di costringere le parti a far la pace.

Il giudice unico.

Non è da ritenersi però che nelle varie città italiane abbia sempre continuato il sistema del giudizio collegiale. Ben tosto si cominciò da parte dei consoli a delegare uno solo fra essi, il quale, se dapprincipio si preoccupava di consigliarsi con altri giudici e con i giurisperiti, più tardi, e ciò specialmente nel secolo XII, non se ne curò più e prese ad emanare le sentenze da solo. Perchè ciò non avvenga gli statuti dichiarano espressamente la necessità dell'approvazione da parte della maggioranza dei giudici, così a Ravenna, nel Cadore, a Modena, a Padova, a Belluno, a Vicenza, a Verona (2), ove non v'è questa clausola esplicita, il giudice è unico.

Il sistema giudiziario prevalente in Friuli.

Questo sistema non fu applicato in Friuli ove il giudice unico è quasi sconosciuto (3).

In Friuli invece si ripete costantemente il giudizio degli *adstantes* sulle orme tracciate dal sistema longobardo il quale così lancia le ultime propaggini dei suoi concetti popolari fino alla soppressione del patriarcato di Aquileia (1763) ed anche più oltre, cioè fino alla conquista successiva alla rivoluzione francese. Modificazioni nel sistema procedurale e nell'ordinamento avvennero, anche qui con una continua instabilità nella formazione delle cariche, nel numero dei giudici, ma rimase sempre cardine fondamentale il duplice principio che il presidente dell'assemblea richiede ad altri la sentenza colla formola del *quid iuris*, che l'elemento popolare ha sempre

---

(1) A. Pertile. — *Storia del Diritto Italiano*, 6.° § 210.
— M. Roberti. — *La storia delle magistrature veneziane*, pag. 171.
(2) Pertile. — *Storia della Procedura*, § 218.
(3) P. S. Leicht. — *Diritto romano e diritto germanico in alcuni documenti friulani del sec. XI, XII, XIII*. — Udine, Doretti, 1897.

efficacia nella sentenza. Da noi il presidente dell'assemblea, sia esso signore feudale, podestà in sua sostituzione o gastaldo, o capitano, o podestà in rappresentanza del patriarca, non giudica mai, o meglio non applica mai la legge. Egli dirige il giudizio, apre l'udienza, interroga le parti, sente i testimoni ed i periti, ma a giudicare sono chiamati gli astanti, cioè quelli che al suono della campana accorrono spontaneamente al giudizio, sieno essi giurisperiti o meno, dotti od indotti ed a qualunque classe appartengano; solo più tardi, quando forse il generale assenteismo di questi prese ad ostacolare il corso della giustizia, si rese necessaria la nomina di una delegazione di astanti, formata da un numero variabile di *boni homines* a seconda della importanza del comune e delle necessità pratiche, questi *boni homines* insieme con gli *judices* formavano il tribunale [1].

In Friuli la presidenza delle assemblee giudiziarie era dapprima affidata all'avvocato della Chiesa [2], specialmente per il penale, essendovi le cause allodiali riservate esplicitamente al Patriarca. Questi affidava l'avvocazia o la protezione della Chiesa a qualche illustre e potente famiglia [3]. A Concordia l'avvocato difensore della Chiesa fu istituito probabilmente prima del 900 [4] e fu scelto tra persone laiche. Egli aveva l'incarico di sostenere i placiti generali di Portogruaro, di S. Giorgio, di Casarsa e di Meduno, una volta all'anno. Non poteva però sentenziare nelle cause criminali di maggiore gravità come in quelle d'omicidio, di latrocinio, di spargimento di sangue, di ratto, d'incendio, di rapina, di falsificazione di monete, se non con il concorso del Vescovo o di un suo delegato.

I placiti.

Fu una conseguenza delle tradizionali sedi dei giudizi — così il Pertile [5] — che per vari secoli imperatori, re, duchi, giustizieri ed altri preposti costumassero andar girando i territori a loro soggetti, affine di rendere giustizia nei vari luoghi a ciò destinati. E si avevano così i grandi placiti.

In seguito, sia per la mutata conformazione politica, sia per le continue violenze e gli arbitrii [6], furono sostituiti agli avvocati generali della Chiesa

---

[1] PERTILE. — *Storia della Procedura C.*, II, § 218.

— Così a Gemona ove troviamo deputati due *boni homines* a giudicare col consiglio dei *prudentes* anche nelle cause relative alla proprietà, così a Cividale, ove lo Statuto del 1361 ordina che l'Avvocato sia assistito da 7 *boni viri* nominati dai provisori del Comune e da 4 consiglieri.

Anche nelle postille degli statuti di Aviano v'ha per incidenza ricordi di questi *boni homines.*

[2] RUBEIS. — *Mons. Ecc. Aquil.*, a. 648.

[3] IOPPI. — *Di Cividale del Friuli e dei suoi ordinamenti.* — Accademia di Udine, 1892.

[4] E. DEGANI. — *Prefazione agli Statuti di Concordia del 1450* — in Regia Deputazione Veneta di Storia Patria, 1882.

[5] PERTILE. — *Storia della procedura,* § 220.

[6] E. DEGANI. — *Il comune di Portogruaro,*

i Gastaldi [1] nelle varie circoscrizioni politiche amministrative e giudiziarie di tal nome che si vennero formando in Friuli. Il placito di questi gastaldi era civile e criminale [2], come in generale tutti i placiti sulle orme del sistema longobardo franco.

I giudici ed i giurati.

Ad bancum iuris accanto al Gastaldo stanno i giudici, i giurati od i consoli. La parola giudici ha naturalmente un significato molto più generico e comprensivo che non quella di giurati o di consoli. I giudici hanno una grandissima importanza nella storia della procedura veneziana, specie fino al sec. XII [3]; in nessun altro luogo forse il potere dei giudici assurge ad un grado così elevato da assorbire la pubblica amministrazione e da personificare insieme col doge lo Stato.

L'assemblea giudiziaria è, anche a Venezia come nel Friuli, distinta in due parti: i *residentes* o *sedentes* che formulano la sentenza, gli *adstantes, circum stantes* od *auditores* che la approvano; sono precisamente queste le due grandi divisioni che noi troviamo in tutti i placiti longobardo-franchi [4].

Essi hanno una larga competenza perchè ogni causa deve esser risolta col loro giudizio. Anche a Venezia infatti il capo dell'assemblea si limita soltanto a dirigere la discussione oltre che pubblicare ed eseguire la sentenza da loro pronunciata. La loro attività — dice bene il Roberti [5] — è dimostrata chiaramente dalle solite formule generali di documenti giudiziari ove si legge " *interrogaverunt ipsos iudices que de hoc lex esset* " oppure " *indicaverunt ipsi iudices* ".

Essi rispondono categoricamente alle domande del doge esprimendo il loro giudizio sulla causa ed il doge lo sanziona e lo propone alla approvazione dell'assemblea. Su per giù le medesime consuetudini all'antica curia ducale venivano seguite nelle curie minori, nelle isole pure soggette politicamente al doge, in cui i placiti erano presieduti dallo stesso doge, dai suoi rappresentanti, dai tribuni o dai gastaldi, sia eletti direttamente dal doge, sia eletti dagli abitanti del luogo e dal doge confermati [6].

I *judices* cioè i *residentes* venivano — e su questo sono concordi gli

---

[1] P. S. Leicht. — *Statuta vetera civitatis Austriae.*
— V. Ioppi. — *Di Cividale del Friuli,* ecc.
— E. Degani. — *Prefazione agli statuti di Concordia.*
— M. Leicht. — *Giudizi feudali del Friuli,* ecc.
[2] P. S. Leicht. — *Statuta vetera civitatis Austriae.*
— V. Ioppi. — *Ordini e provisioni per Pavia, Percoto e Trivignano,* ecc. ecc.
[3] M. Roberti. — *Dei giudizi veneziani fino al sec. XII* in Archivio Veneto, 1904.
[4] M. Roberti. — *La magistratura giudiziaria veneziana.* — Vol. I., Padova, Tip. del Seminario, 1907.
[5] M. Roberti. — *La magistratura veneziana,* pag. 41.
[6] M. Roberti. — *La magistratura veneziana,* pag. 97.

autori — scelti del doge fino da tempi antichissimi ed il Besta ([1]), alla questione se fossero eletti di anno in anno o durassero in carica in vita, risponde tosto che la prima opinione è verosimile ([2]), avvertendo però che la carica dovette spesso cadere sulle stesse persone sicchè questi finirono coll'arrogarsene il titolo.

Questo potè avvenire anche in Friuli ove i *residentes* o *sedentes* sono costituiti dai giurati, dai consoli, detti gli uni e gli altri anche semplicemente giudici.

Nelle singole circoscrizioni giudiziarie del Friuli varia però sia il numero dei giurati o dei consoli, sia la loro durata in carica, sia il modo di elezione e la vera competenza nei giudizi. A Udine, in origine, già sin dal 1298 sono quattro, vengono eletti dall'arrengo e stanno in ufficio per 6 mesi con lo stipendio di una marca di denari; ma nel 1359 il loro numero viene portato ad otto, le loro mansioni sono divise ed essi vengono eletti annualmente. Non pare per altro, dice il Ioppi ([3]), che questa deliberazione abbia avuto effetto, poichè vediamo fino al 1370 continuarsi dall'arengo l'azione di quattro giurati come per lo innanzi. Successivamente tra il 1371 ed il 1375 su proposta del capitano Zanino della Vigna di Prata, giurisperito, fu sciolto l'ufficio dei quattro giurati ed in sua vece sorsero i *iudices in criminalibus, iudices in civilibus.* Questi più comunemente detti giurati, oltre che il giudizio civile tenevano anche il criminale minore per i soli reati punibili con pena pecuniaria, la sorveglianza sul patrimonio del comune, la direzione delle opere pubbliche, la polizia annonaria ecc. per cui il loro ufficio anche dopo diminuito del criminale maggiore, rimase troppo gravoso e si cercò un rimedio nel ridurre la durata, restringendola prima a 6 mesi poi a 4 ([4]). Con tutto ciò, dopochè il dominio veneto si estese al Friuli, l'ufficio dei giurati riprese tutte le funzioni originarie, giudici e giurati cioè furono ricondotti ad una sola magistratura di tre giurati da eleggersi dall'arrengo ogni sei mesi ed in seguito, nel 1433, si tornò alla ripartizione in due collegi giudiziari, uno di tre giudici mutabili ogni anno e l'altro di tre giurati ogni 6 mesi. Fino al 1470 però, quando furono soppressi di nuovo i giurati ed eletti i *judices adstantes terre Utini* non si richiese mai che almeno uno di quelli che prendevano parte in giudizio fosse laureato in giurisprudenza ([5]).

A S. Daniele i giurati erano due e venivano eletti ogni bimestre ([6]) ugualmente due erano i giurati eletti dal Consiglio di S. Vito, uno fra gli

---

([1]) BESTA. — *Il diritto,* ecc. pag. 171.

([2]) Questa opinione comprova sempre più il nostro asserto che lo scabinato franco con la sua forma congenita di elezione a vita non ha radicalmente attecchito nelle città a noi più vicine.

([3]) V. IOPPI, in ***Statuti ed ordinamenti del comune di Udine,*** pubblicato dal Municipio. — Udine, Doretti, 1898, pag. XLIX e XLII.

([4]) V. IOPPI. — ***Origine ed incremento di Udine*** in prefazione agli statuti di Udine. Vedi sopra.

([5]) V. IOPPI. — ***Incremento di Udine.*** Vedi sopra.

([6]) ***Statuti di S. Daniele del Friuli. 1343-1368.*** — Udine, Doretti, 1879.

abitanti dentro le mura, uno fuori ([1]). In Carnia invece erano quattro, ([2]) venivano eletti dai giurati precedenti, duravano in carica un anno come tutti gli altri ufficiali, nè i giurati uscenti potevano venir astretti a tale ufficio, per altri tre anni. A Portogruaro ([3]) erano due. Raramente si ha notizia di un solo giurato, come risulta da una sentenza del 1382, in un ferimento avvenuto per opera di uno di Montenars, nella quale leggesi che il capitano di Gemona dopo la relazione del perito *rogavit per sententiam definiri quid juris* e così *sententiatum fuit per Dominum juratum de Montenars quod etc.* ([4]).

Era specifico incarico dei giurati di dare le sentenze, ma essi potevano avere anche incarichi amministrativi. Così nelle terre di Pavia, Percotto e Trivignano essi, in numero di tre, venivano eletti annualmente dalla Vicinia insieme col Podestà che assistevano nel dar effetto alle deliberazioni della Vicinia, nei giudizi per le contravvenzioni rurali, nell'amministrazione dei beni comunali e delle Chiese, nell'esecuzione degli ordini patriarcali relativi ad imposte, fazioni personali ed ordini o statuti speciali ed alle cose sulle quali la Vicinia era chiamata a deliberare ([5]).

Così a Tolmezzo oltre che provvedere al contenzioso essi regolavano in sede estimatoria i pesi e le misure ([6]) e ad Udine ([7]) " vegliavano alla pubblica tranquillità, alla tutela del patrimonio del Comune, agli incendi ed alle annuali corse di cavalli. Provvedevano alle strade, alle roste e ad ogni altra spesa da farsi per conto del comune. Tenevano i ruoli delle milizie e stimavano i cavalli prima e dopo una spedizione di guerra. Avevano l'ispezione del mercato dei pesi e misure, dell'annona e delle industrie tessili e l'incarico di verificare la lega dei lavori degli orefici. Facevano il calmiere del pane, della carne e di altri commestibili e quello ancora delle legna da fuoco, del fieno e della calce ".

Ciò avveniva ad Udine e nelle altre parti della regione friulana, senza che però fossero per questo liberati dal prender parte ai giudizi e dall'applicare la legge al fatto, dal provvedere cioè alla sentenza sulla formola del *quid juris* loro rivolta dal presidente del giudizio.

Anzi questo è forse il più importante mandato al quale cercano di sottrarsi, ma la legge li punisce severamente se non si presentano alle udienze.

([1]) *Statuti di S. Vito.* — S. Vito, Polo, 1879.

([2]) *Statuti di Tolmezzo, a. 1403.* — Tolmezzo, Paschini, 1883.

([3]) E. Degani. — *Il comune di Portogruaro.*

([4]) *Statuti di Montenars, a. 1373.* — Giurisdiz. dei signori di Prampero. — Udine, Seitz, 1875.

([5]) *Ordini e Provisioni per Pavia, Percoto e Trivignano 1660, 1679, 1701.* — Udine, Seitz, 1886, per cura di V. Ioppi.

([6]) *Statuti di Tolmezzo 1403,* in prefaz. di Daniele de Marchi. — Tolmezzo, Paschini, 1883.

([7]) V. Ioppi. — *Origine ed incremento di Udine,* in prefazione agli statuti di Udine Vedi sopra.

I consoli.

I giurati possono essere sostituiti all'uopo dai consoli.

Così negli statuti di Porcia, di Prata applicati poi anche a Brugnera e di Brugnera del 1835 noi troviamo oltre che in quelli di Sacile (¹) sostituiti ai giurati i consoli, con le loro stesse funzioni, assistendo il podestà nei giudizi e provvedendo alla formazione delle sentenze. Non diversamente a Sacile il capitano giudicava insieme con cinque consoli da eleggersi ogni tre mesi (²).

I boniviri.

Se la volontà dei cittadini astanti continuò sempre a farsi sentire nel sistema procedurale del Friuli, non sempre però e non in tutti i luoghi essa fu manifestata da coloro i quali assistevano al giudizio, non essendovi astretti, accorrendo al suono della campana, senza alcuna altra veste che quella di vicino.

Già più sopra si vide come col passare del tempo sia che gli *adstantes* si fossero resi più incuranti della loro pubblica funzione, defezionando in massa dal giudizio, sia che al contrario il loro numero troppo grande rendesse intricato, complesso o tumultuoso il corso della giustizia, certo è che in molti luoghi dopo un certo tempo si notano delegazioni di *adstantes* conferite ad un numero vario di *boni homines* coll'incarico specifico di rappresentare la parte del popolo nei giudizi. E come prima agli adstantes poi a questa loro delegazione, devono i giudici rivolgersi per l'approvazione della sentenza, altrimenti essa non ha valore; così a S. Daniele ed a Moggio i giurati sentenziano: *audito consilio bonorum virorum* (³); così a Cividale 7 *boni viri* nominati dai provisori del comune e da 4 consiglieri, tengono la rappresentanza degli astanti.

I sapientes.

Siccome però i giurati venivano eletti anche tra coloro che pur non avendo appreso il diritto alle scuole avevano una certa pratica della consue-

---

(¹) Vedi gli statuti di questi luoghi e la prefazione di P. S. Leicht agli statuti di Brugnera del 1335 per sua cura pubblicati nel 1901. — Nozze di Porcia e Brugnera.

(²) V. *Stat. Comunis Sacili* (sec. 13–14) pubbl. da Nicolò Mantica. — Udine, Doretti, 1888.

(³) V. *Statuta Comunis Sacili* sec., XIII, XIV. — Udine, Doretti, 1888.

(³) P. S. Leicht. — *Diritto romano e diritto germanico* in alcuni documenti friulani del sec. XI, XII, XIII. — Udine, Doretti, 1897. Il Leicht si domanda se questi 7 boni viri stieno a rappresentare gli astanti o gli scabini, ricorda che il Pertile credette trattarsi di un resto degli astanti, come noi sosteniamo e riconosce che ebbe ragione, dacchè malgrado il nome ed il numero questi individui eletti dalla rappresentanza del popolo dovevano esercitare le funzioni che spettavano ad esso e tale sarebbe appunto l'astanza.

tudine forense e delle leggi comunali, (1) poteva avvenire molto spesso che essi si trovassero a mal partito nel dover applicare certe norme recenti o certi casi dalla legge richiesti e da essi incompresi, ecco perchè noi troviamo non di rado che questi giudici indotti o giurati, i quali sotto la presidenza del gastaldo costituirono più a lungo i tribunali nelle campagne, si rivolgono al senno ed all'intelligenza dei *sapientes* persone del luogo che non hanno necessariamente alcuna veste pubblica e che di solito hanno posto tra gli *adstantes* per cui non di rado la formola della sentenza è cosi cencepita: *sentenciatum fuit per predictos sapientes, et per omnes circumstantes nemine discrepante* oppure: *cum consilio sapientum virorum sententiatum fuit* (2).

A Buia (3) si ha memoria di una sentenza di condanna a morte di una certa Petrussa la quale era rea confessa di aver seppellita viva una sua bambina appena nata.

Il giorno del giudizio a seguito dell'interrogatorio e delle altre formalità richieste, il vice gastaldo *petiit a dictis iuratis sententiari super confessis lectis et auditis. Qui iurati super predictis habito consilio sapientum virorum et inter eosmet matura per habita deliberatione... dicentes et sententiantes* che Petrussa non aveva avuto *Deum pre oculis nec eius mandata* la condannavano al fuoco *taliter quod ipsa moriatur ne peccatum tam enormiter per eam commissum super terram remaneat impunitum et ut aliis cadat in exemplum.*

Così pure in vari luoghi prima dell'esecuzione della sentenza solevasi far chiedere a qualche avvocato, come a S. Daniele (4) od a qualche giurisperito, se le forme della legge fossero state adempiute.

Le formalità del giudizio e l'ordine della discussione.

Il gastaldo, il capitano di solito in rappresentanza del patriarca ed il podestà di solito in rappresentanza di signori feudali, presiedevano come fu visto, il placito. Quindi dichiaravano aperta la causa, interrogavano le parti, udivano i testimoni ed i periti, tenevano la polizia delle udienze e finalmente chiudevano la causa. Poi si rivolgevano ai giurati, ai consoli, in generale ai giudici, e domandavano loro *quid iuris et consuetudinis*

---

(1) PERTILE. — *Storia del Diritto Italiano.* — Vol. 6. — *Storia della procedura.* — Capo II. *Il giudizio,* § 218, *I giudici.*

— IOPPI. — *Origine ed incremento del Comune di Udine* in prefazione agli Statuti di Udine del 1425. Solo nel 1470 dice l'Ioppi, quando furono soppressi di nuovo i giurati creando in luogo di essi e dei giudici antichi un collegio di quattro che si chiamavano giudici astanti, si stabilì che almeno uno dei quattro che insieme col capitano assistevano ai giudizi, dovesse essere dottore in legge.

(2) P. S. LEICHT. — *Diritto romano e diritto germanico* in alcuni doc. friulani del sec. XI, XII, XIII. — Udine, Doretti, 1897.

(3) *Il Castello di Buia ed i suoi statuti.* — Udine, 1877, Doretti.

(4) *Statuti di S. Daniele del Friuli 1343-1368.* — Udine, Doretti, 1879.

esset (1). A questa domanda i giudici *auditis allegationibus et iuribus patriis* dovevano conferire secretamente tra loro e stabilire la sentenza a maggioranza di voti; uno di essi riferiva poi la sentenza al giudizio (2).

La sentenza non aveva però valore se non era approvata dagli *adstantes* (3) i quali intervenivano al placito non per formulare la sentenza, ma per approvarla (4) per cui si spiega come in molte formole e in molti scrittori (5) si legga che la sentenza viene data dagli astanti: a questi si rivolgevano a S. Daniele i giurati ancora prima di pronunziare la sentenza se importava una pena capitale (6).

I giudizi arbitrali.

Accanto ai giudizi dei magistrati di giurisdizione necessaria, avevano grande importanza nel medio evo i giudizi arbitrali.

Tanto che il Pertile non esita a dichiarare, riferendosi ai documenti rimasti, esserci stato un tempo in cui erano più frequenti le cause arbitrali che quelle portate alla decisione dei giudici (7).

Sia che questo avvenisse per le *professiones iuris* secondo le consuetudini antiche di scegliere la legge dalla quale si voleva la protezione giuridica sia per la necessità di rendere più spiccia la procedura, specie da quando fiorirono gli studi del diritto romano e con essi la sua applicazione, sia infine che si trovasse in questo sistema procedurale una maggiore garanzia di rispetto alle leggi, certo è il fatto che da noi nella stipulazione dei contratti si includeva spessissimo la clausola sulla modalità delle contestazioni, e sulla loro remissione agli arbitri, e questo ordinamento era così bene costituito che paesi esteri se ne meravigliavano.

Anche in quel tempo chiamavasi *lodo* il deliberato degli arbitri ai quali

---

(1) V. p. e. ***Statuti di Montenars 1373.*** — Udine, Seitz, 1875. — Sentenza per Dominicum juratum de Montenars.
— ***Statuti di Tarcento 1432,*** pubblicati per cura di E. Degani. — S. Vito, Polo, 1879.
— E. Degani. — ***Il Comune di Portogruaro.*** — Udine, Del Bianco, 1891.
— M. Leicht. — ***Giudizi feudali del Friuli.*** — Venezia, Fontana, 1883. L'autore ci avverte che la formula del ***quid iuris*** che si è conservata per secoli in Friuli trova un singolare ravvicinamento in quella del Codice Veronese alla legge 182 di Rotari in cui il conte provoca i giudici a fornire il loro giudizio domandando loro: ***nunc dicite vos judices quid comendat lex.***

(2) ***Capitula et ordinationes honorandi Iudicii Civitatis,*** a. 1549.

(3) A. Pertile. — ***Storia del Diritto Italiano,*** Vol. 6. ***Storia della Procedura,*** II, 218.

(4) M. Roberti. — ***Le magistrature giudiziarie veneziane,*** Vol. I. — Padova, Tip. del Seminario, 1907, pag. 60.

(5) Così in prefazione agli ***Statuti di S. Vito*** del 1528 pubbl. S. Vito, Polo, 1879. — V. Ioppi. — ***Di Cividale del Friuli e dei suoi ordinamenti.*** — Accademia di Udine 1892. — P. II. ***Stat. ed Ordinamento Giudiziario.*** — V. Ioppi. ***Costitutiones patriae Foriiulii deliberate a generali parlamento*** ecc. — Udine, Doretti, 1900.

(6) ***Stat. di S. Daniele.*** — Udine, Doretti, 1879.

(7) A. Pertile — ***Stat. del dir. it.,*** Vol. 6, § 216.

era conferita una maggiore larghezza nell'interpretazione [1] alle leggi ed ai quali si raccomandava, in qualche luogo si stabiliva senz'altro, un termine alla pronunzia del lodo, l'esecuzione del quale non poteva però rendersi coattiva tra le parti se non dietro l'omologazione del magistrato. L'arbitrato eludeva, è vero, dice Michele Leicht [2], la conseguenza finanziaria del giudizio, poichè sgusciava dal pagare le vadia al placito, ma in punto allo incarico di sciogliere la questione specifica, non conferiva all'arbitro ed agli arbitri nessuna maggiore facoltà di quelle che intrinsecamente non avessero. Il giudizio arbitrale era di solito affidato a buoni uomini del luogo i quali se pur non offrivano garanzie assolute di conoscenza della legge davano pieno affidamento di procedere secondo giustizia per il bene e per la pace del proprio paese, per cui più che veri arbitri essi sono pacieri ai quali le parti si rimettono per la decisione della lite. A Venezia assumevano l'arbitrato i *boni homines* che assistevano al giudizio innanzi la casa del doge.

I giudizi arbitrali per i parenti.

Fin qui però il ricorso all'arbitro era volontario, in taluni casi invece esso assumeva un valore coattivo per chi reclamava la protezione giuridica, tanto obbligatorio da indurre gli statuti a proibire l'applicazione della legge da parte dei magistrati di giurisdizione necessaria, e questo avveniva nelle controversie tra parenti.

In tutti i casi in cui che i parenti fossero venuti in questione tra loro dovevano ricorrere, meglio, potevano ricorrere solo ai giudizi arbitrali: a Venezia [3] se i primi arbitri eletti non fossero in grado di sentenziare, se ne doveva rinnovare la scelta per tre volte prima che fra i congiunti fosse permesso di invocare la cognizione del magistrato.

E si fece questione dai giureconsulti, dai dotti e dagli statuti del Medio evo, fino a quale grado i contendenti si dovessero reputare congiunti agli effetti della presente statuizione, se i soli consanguinei od anche gli affini. A Udine il compromesso era obbligatorio fra ascendenti e discendenti all'infinito, fra i collaterali fino al quarto grado, fra suoceri, generi e cognati [4].

Il particolare poi a Udine è dato dal principio che non solo le liti civili, ma anche quelle penali importanti pena pecuniaria tra cotesti congiunti e secondo l'ordine del capitano, dovevano essere rimesse alla decisione di uno o tre arbitri scelti dalle parti e dallo stesso capitano e quindi anche

---

(1) V. M. ROBERTI. — *Le magistrat. giudiz. veneziane,* p. 87.

(2) M. LEICHT. — *Giudizi feudali in Friuli.* — Estr. At. Veneto, Serie VII, Vol. 1° e 2°, 1883, pag. 18.

(3) A. PERTILE. — *Storia del Diritto Italiano.* — Vol. 6, § 216.

(4) L. C. SCHIAVI in prefazione agli Statuti di Udine del 1425. Il cap. 49 di questi statuti si intitola così: ***de amicis elligendis et compromissis fiendis inter affines super differencis ipsorum.***

senza di quel compromesso tra le parti che era richiesto dallo statuto di Messina perchè fosse riconosciuta una sentenza pronunziata dagli arbitri anche in materia penale semprechè non si trattasse di reati importanti la pena di sangue.

Anche a Udine quando la legge rendeva necessario il ricorso agli arbitri era escluso il giudizio del magistrato di giurisdizione ordinaria ed oltre a questo venivano anche comminate indennità corrispondenti [1].

I notai.

Personalità essenziale per lo svolgimento dei giudizi era nell'epoca comunale il Notaio. Il Notaio copriva la funzione di cancelliere e come tale redigeva i verbali, controfirmava le sentenze, ne rilasciava le copie.

Grandissima fu l'importanza dei Notai già da quando Carlo Magno aveva imposto ad ogni conte e ad ogni vescovo di tenere il proprio e da quando i principi di Benevento ordinarono che anche la redazione degli atti privati dovesse essere fatta dai Notai [2]. Per cui oltre che nei giudizi essi si rendono indispensabili in qualunque manifestazione della vita cittadina che ha bisogno di essere redatta in atto scritto per mantenere la tutela giuridica; essi infine sono incaricati di copiare gli statuti a seconda dei bisogni e perfino di copiarli da quelli di un luogo per conto di un altro come fa il sig. Giovanni Varisco [3] già cancelliere di Brugnera ed in seguito per autorità imperiale, pubblico notaio di Porcia. Egli infatti al momento di controfirmare e di apporre il proprio sigillo dichiara di aver copiato lo statuto di Prata che anticamente ed anche allora seguivasi a Brugnera appunto per conto di questo castello. Operazione manuale del resto come vedesi dal momento che esso si preoccupa di avvertire che ha fedelmente collazionato la copia con l'originale senza aggiungere o togliere nulla ove si eccettuino poche parole che nell'originale sono illegibili. Giovanni Varisco, notaio per autorità imperiale, abbiamo detto più sopra e converrà chiarire questa formola.

Già vedemmo come fosse divenuta importante la professione di notaio, talvolta esso presiedeva il giudizio tal altro era scabino, giudice, avvocato e come ogni contea, così anche il re o l'imperatore avevano il proprio, quelli erano i notai delle contee, questi del re o dell'imperatore. Ora è chiaro che l'essere notaio imperiale costituisse un grandissimo vantaggio materiale e morale sopra chi era semplicemente notaio di contea tanto più che il notaio imperiale poteva esercitare il suo ufficio su tutto l'impero. Ecco perchè tutti i notai tendevano a ricevere il loro mandato dall'imperatore tanto che nel secolo duodecimo dice il Pertile [4] non si incontrano

---

(1) *Statuti di Udine del 1425,* cap. 49.

(2) A. Pertile. — *Storia del Diritto Italiano.* — Vol. 6, § 223.

(3) E. Zoratti. — *Gli Statuti di Prata e loro derivazioni legislative.* — Udine, Del Bianco 1908.

(4) A. Pertile. — *Storia del Diritto Italiano.* — Vol. 55, § 223.

che notai regi, e la nomina dei notai, che un tempo era diritto dei messi regi e dei conti si venne a riguardare come una prerogativa della sovranità. Pertanto, continua il Pertile, il notariato era ritenuto un ufficio pubblico ed a poterlo esercitare faceva mestieri averne ottenuta la facoltà dal papa, dall'imperatore o da altro sovrano colla rituale consegna della penna e del calamaio e prestando giuramento di bene disimpegnare l'ufficio.

Tosto che fosse investito egli non poteva più fare da avvocato o da procuratore [1].

Entrato nell'esercizio della sua professione il notaio può subito attendere a quelle funzioni che gli sono attribuite richiedendo in compenso gli onorari che gli competono.

Un esempio di questi, oltre che negli statuti di Concordia del 1450 si ha nell'estesa tariffa per la cancelleria di S. Polo circa il vicario civile, il vicario criminale, gli avvocati, dottori, professori, stimatori, arbitri, periti agrimensori, cancellieri, il cavalier del comune [2].

Gli avvocati.

Le parti comparivano in giudizio nel medio evo in generale con i propri avvocati, specialmente da quando le difficoltà della procedura si erano andate accentuando ed il rifiorire del diritto romano aveva segnato una traccia ai cittadini secondo la quale la trattazione del vero diritto doveva spettare alle persone competenti in materia.

Il diritto germanico aveva insegnato che nessuno poteva farsi assistere o rappresentare in giudizio, ma doveva presentarsi personalmente a tutelare i propri interessi [3] negando ad alcuno di intervenire in giudizio valendosi della propria abilità per assistere la parte, sia cercando di sminuirne la responsabilità sia cercando di aggravare quella dell'avversario. Ma questo principio che segnava da un lato una certa schiettezza originaria non serviva a tutelare bastantemente le persone bonarie e senza spirito le quali si lasciavano evidentemente sopraffare da quelle che più furbe od ardite tiravano l'incapacità avversaria e la propria audacia a buon partito. Per cui nel contemperamento di questo diritto col romano sulla pratica del canonico secondo il quale ogni preposto alla Chiesa faceva comparire in giudizio il proprio avvocato si riconobbe l'intervento dei dotti ed anche a Venezia se prima del mille soltanto dinanzi ai messi imperiali e fuori del dogato i cittadini erano assistiti dagli avvocati, quanto più ci si allontana da quel tempo si trovano ricordi frequenti della rappresentanza ed assistenza in giudizio, perchè anche qui come altrove si era formata una classe di persone esperte dei giudizi che si mettevano a disposizione delle parti per tutelarle nei giudizi esercitando l'avvocatura come ordinaria professione [4].

---

[1] C. 22. *Statuti di Udine del 1425.*

[2] *Riforma antico Statuto di S. Polo.* — Pubbl. Oderzo, 1903.

[3] M. Roberti. — *La magistratura giudiziaria veneziana.*

[4] M. Roberti. — *La magistratura giudiziaria veneziana.*

Lungo il medio evo poi, ebbe valore maggiore o minore secondo il luogo ed il tempo, la distinzione romana degli avvocati più propriamente chiamati causidici, che attendevano alla sostituzione delle parti, ed alla rappresentanza di queste, dagli avvocati propriamente detti, che attendevano alla assistenza delle parti portando la trattazione giuridica nel campo scientifico. Perchè uno potesse esercitare la professione d'avvocato, doveva presentare certe garanzie senza delle quali non era ammesso al patrocinio.

Gli statuti di Aviano, di Prata, di Porcia, di Concordia del 1450 [1] dichiarano da principio che nessuno può essere procuratore se non ha sorpassato il ventesimo anno d' età, e che nessuno può agire in giudizio in sostituzione della parte, senza il mandato alle liti, se non è un parente, il quale è ammesso pure dopo aver prestata cauzione, *quod ille pro quo petit ratum habebit quod factum fuerit per eum*. E qui gli statuti di Prata, di Porcia, di Concordia, si preoccupano di stabilire quali persone sieno considerate parenti agli effetti di questo capitolo, aggiungendo che qualunque però, anche senza mandato, possa patrocinare la parte quando abbia prestata cauzione *de rato et judicato solvendo*.

Uno speciale mandato è invece richiesto da questi statuti per la transazione del giudizio, in ogni caso non doveva mancare la cauzione *de rato et de judicato* rispettivamente, da parte del procuratore dell'attore e del convenuto a meno che non fossero stati esonerati *a dominis et in iudicio vel instrumento ab onere satisdanti cum ipsorum dominorum obligatione bonorum*.

Secondo le costituzioni marquardine [2] (1366-1368) quell' avvocato che fosse stato investito del patrocinio di una parte non poteva poi patrocinare la parte avversaria, in quanto la parte che lo aveva informato *eundem elegerit et habere voluerit pro suo advocato*.

Antichissima era l'istituzione del gratuito patrocinio per i poveri e già dal secolo quarto, i concili avevano ordinato che i vescovi stabilissero quali persone dovevano assumere la difesa dei poveri contro le pretese dei ricchi, tale era l'ufficio dei difensori della Chiesa romana e del loro primicerio. [3]. Questo principio andò successivamente sviluppandosi in Italia sino ad indurre anche le altre signorie e gli altri stati della penisola a seguirlo per cui al secolo decimoterzo molti sono quelli che lo adottano sia con carattere coattivo per tutti gli avvocati indistintamente, come richiedevano i glossatori delle leggi romane e canoniche, sia officiando l'avvocato fiscale od altra persona competente e perfino lo stesso presidente del collegio degli avvocati.

Non potevano in molti luoghi gli avvocati iscritti presso un foro pa-

---

[1] E. ZORATTI. — *Gli statuti di Prata e le loro derivazioni legislative.* — Udine, Del Bianco, 1908, c. 62 e 63 del Castello di Aviano, 52 di Prata.

[2] *Constitutiones patriae Foriuli deliberate a generali parlamento edite et promulgate a Rev. D. Marquardo Patriarca Aquilegensi anni 1366-1368.* — Ediz. pubblicata dalla Provincia a cura di V. IOPPI. — Udine, Doretti, 1900.

[3] A. PERTILE. — *Storia del diritto italiano.* — Vol. 6.o, § 222.

trocinare le cause dei forastieri contro un vicino (¹) e non poteva alcuno essere, secondo gli statuti dell'Episcopato di Concordia, procuratore per conto di un feudatario del vescovo o della Chiesa di Concordia (²).

E quelli di fuori per poter essere ammessi al patrocinio dovevano offrire maggiori requisiti degli altri, così a Buia (³) ove fu ordinato *quod advocati forenses non possint advocare in foro nostro nisi fuerint laureati in civitate Patavina et hoc in pena Marcharum denariarum II Aquilegensium applicandarum Castro Ill.mi D. Patriarche.*

Gli avvocati per l'esercizio della loro professione godevano certi privilegi oltre le indennità per gli onorari e speciali statuti determinavano da un lato i loro diritti fissando le competenze in estese tariffe come a Concordia, a S. Polo (⁴) ed in tanti altri luoghi, dall'altro i loro doveri regolando la discussione nei giudizi, l'obbligo di evitare questioni defatigatorie, di non prevaricare coll'avversario accettando da esso un premio, di non pattuire col cliente la mercede ed i vantaggi della vittoria nella lite.

CAPITOLO V.

GLI ATTI ED I GIUDIZI.

SOMMARIO: 1. Gli ufficiali giudiziari (i preconi). — 2. Le sessioni giudiziarie ed i giorni dei giudizi. — 3. L'ora dei giudizi. — 4. Il luogo dei giudizi.

Gli ufficiali giudiziari (i preconi).

Funzione indispensabile anche allora all'espletamento dei giudizi era quella degli ufficiali giudiziari detti *precones* e più tardi *brichi* o *Cavalieri del Comune.*

Entrando in carica essi dovevano giurare d'attendere a tutti quei precetti che loro fossero demandati dal gastaldo o dal podestà (⁵), di portare le comunicazioni d'ufficio (ambasatas) di presentarsi ogni giorno nelle ore d'udienza al podestà od al notaio ed attendere ai loro ordini, e a tutte le altre incombenze che loro spettavano per ragioni d'ufficio. Un esempio

(¹) ***Statuti di Udine del 1425*** c. 32 e 33; ***Statuti di Aviano, di Prata, di Porcia. Statuti di Concordia del 1349*** pubbl. da DARIO BERTOLINI ove ciò fu stabilito in plena vicinantia per omnes vicinos nemine contradicente nel 1430; ***Statuti di Concordia del 1450*** pubbl. da ERNESTO DEGANI, ecc.

(²) V. ***Statuti di Concordia*** pubbl. da E. DEGANI.

(³) V. ***Statuti di Buia*** in "***Il Castello di Buia ed i sui statuti***" pubbl. dal dott. LODOVICO ZORATTI per cura di V. IOPPI. — Udine, Doretti, 1877.

(⁴) V. ***Statuti di Concordia del 1450; Statuti di S. Polo***: riforma dell'antico statuto di S. Polo pubblicato in occasione delle nozze del principe Lodovico Potenziani colla nobile contessina Magda Papadopoli. — Oderzo, 1903.

(⁵) Riforma degli ***Statuti di S. Polo, Statuti di Ceneda.***

di questo giuramento noi lo abbiamo in principio degli statuti di Sacile ([1]) ed in quelli di Ceneda ([2]) ove appunto il precone fa un giuramento analitico, delle singole funzioni a cui provvederà.

Secondo poi gli statuti di Ceneda esso doveva prestare idonea cauzione di 10 libbre di piccoli di adempiere fedelmente le sue mansioni *usque ad annos tres continuos.*

Il precone aveva su per giù gli stessi incarichi dell'attuale ufficiale giudiziario, notificava le citazioni a mani proprie possibilmente, in caso diverso a mano dei famigliari od affiggendo la citazione alla porta quando non avesse trovato alcuno, notificava altresì le diffide, le sentenze interlocutorie e le definitive, i precetti, i pignoramenti ([3]) di tutti redigendo apposita relazione ([4]).

E proprio nei pignoramenti abbiamo campo di trovare più spesso documenti che riguardano le funzioni del precone. Il precone si portava alla casa del debitore faceva l' inventario dei beni che sottoponeva al pegno, nell'esercizio delle sue funzioni esso poteva entrare anche a forza nel domicilio dei privati purchè ciò avvenisse nelle ore dalle leggi prescritte; si facevano però delle eccezioni per certi luoghi e per certi oggetti. Gli statuti di Ceneda ([5]) ordinano *nec preco aliquis nec baroerius sit ausus intrare cameram alicuius Domini causa accipiendi pignora vel pignus aliquod* purchè però l' usciere potesse pignorare altre cose mobili ed immobili atte e sufficienti all' estinzione del debito; se queste mancassero poteva *intrare cameram et accipere pignus impune.* " Occorrendo poi ", dice la Riforma degli statuti di S. Polo ([6]), " dal medesimo cavalier asportar pegni dalle case dei debitori abbia quelli a consegnar senza frapposizione di tempo nella cancelleria di Aviano e S. Polo, e non portarla sopra altri monti come pare sia stato fatto fin ora con detrimento e danno dei popoli praticato ".

Dal pignoramento qualora il debito non fosse stato estinto ed il creditore insistesse, si passava alla vendita sulla pubblica piazza fatta per mezzo del precone ai pubblici incanti, vendita che era viziata da nullità assoluta quando non si fosse ottemperato a certe formalità quale quella del pignoramento, di un dato lasso di tempo, della pubblicità dell' incanto ([7]).

([1]) *Statuti di Sacile,* sec. XIII, XIV. — Udine, Doretti, 1888.

([2]) *Statuta Civitatis cenetae recentioribus sanctionibus adiectis.*

([3]) *Constitutiones Patrie Foriuli a P. Marquardo promulgate,* pag. 53, cap. 89.

([4]) Id. id. cap. 94, pag. 55.

([5]) *Statuta Civitatis Cenetae recentioribus sanctionibus adiectis,* 1772 ex tipografia ducale Pinelliana.

([6]) Riforma dell'antico *Statuto di S. Polo,* giurisdizione dei nobili Gabrielli signori di S. Polo e di Aviano.

([7]) *Statuti ed ordinamenti del Comune di Udine del 1425.* — Udine, Doretti, 1898, c. 25. Qui più propriamente si tratta *de preconibus super vendendis animalibus: Item ordinatum fuit,* essi dicono, *quod nullus preco audeat vendere seu delivrare bestiam aliquam, nisi eam incantaverit in platea Utini et duxerit ea (sic) in foro novo super rosta. Et si contrafactum fuerit, vendicio sit ipso iure nulla. Et preco puniatur in viginti soldsi*

Pene pecuniarie di varia entità colpivano secondo i singoli statuti tanto il precone che non avesse fatto il pignoramento stabilito dagli Ufficiali del Comune ([1]) quanto chi avesse occultato, venduto, guastato l'oggetto pignorato o avesse opposto resistenza ([2]) all' ufficiale giudiziario che attendeva all'esercizio delle sue funzioni.

Caratteristica speciale assumeva la funzione dei preconi in Venezia quando dovevano escutere il debitore condannato con sentenza definitiva. Essi dovevano raggiungerlo ovunque si trovasse ed ivi rendendogli ostensibile il titolo esecutivo esigerne insistentemente il pagamento. Pitima in tale funzione era il nome che assumeva il precone ed il gergo popolare ha conservato tale appellativo per il seccatore impenitente.

I preconi erano obbligati a portare sempre il distintivo o *la montura*. Lo statuto di Ceneda ([3]) ordina al precone di portare *continue suas insulas preconales in capite pena 12 denariorum pro quolibet et qualibet vice.*

Lo statuto di Udine del 1425 ([4]) ordina ugualmente al precone di portare la tunica col capuccio *per annum completum maxime officium exercendo nec ipsum vestitum a se modo aliqua distrahere vel alienare. Quod si quis preco contrafecerit, solvere tineatur comuni tantum quantum valuerit ipsa vestis.*

Speciali tariffe regolavano le competenze dei preconi la maggior parte delle quali computava i loro diritti in base alle distanze ([5]).

---

dominio applicandis. Se veramente alcuno designerà animali vivi, diconi gli Ordini et Confirmacioni di Ragogna, e lo brico lasserà appresso de quello che aveva desegnado el ditto preco dagandoli certo di termine a produrlo et quello desegnado non lo produrrà, sia ponido de soldi 40 li quali sia de messer lo Capitanio; non possa el brico quelli pegni tolti vender el dì che li ha tolti, ma a uno al dì proferirli ed incantarli et quelli non incantarli se prima non li proferisse a vender.

([1]) *Statuti di Udine,* c. 28.

([2]) V. p. e. *Ordini et Confirmacioni* fatte per lo magnifico signor Vincislao de Porcia signore di Ragogna al Comune di Ragogna pubbl. l'anno 1535. (Stampati 1897 da Ottavio de Policreti per cura di V. Ioppi). Se lo brico de messer lo capitanio instancia de alguni anderà a tuorre lo pegno et non altramente overo del suo vice capitanio ad algune persone con licentia de messer lo capitanio, messo per lui et quello pegno havesse levado ghe fosse tolto fora de man del ditto brico ghe facesse revello et per revello sia ponido de soldi 40 li quali sia de messer lo capitanio. *Revello* qui vale revellio pro rebellio Gall, révolte, Du Gange, ma in altri luoghi vale più propriamente dichiarazione revelatio (Du Gange). Secondo gli *Statuta Cadubri:* libro 1. cap. 11, ciascuno ufficiale era tenuto ad avere un quaderno *in quo scribere accusas inquisitiones et denunciatones sibi datas et denunciatas et revellos et interdicta et dicta testium et omnes processus factos spectantes ad causas, accusas, inquisitiones et denunciationes.*

([3]) *Stat. Civitatis Cenetae recent,* ecc. Rub. 8.

([4]) *Statuti di Udine del 1425,* cap. 26.

([5]) *Statuti di Ceneda.* Rub. V. *Statuti di Udine del 1425,* c. 24. *Leggi Municip. del Contado di S. Polo, Riforma dell'antico Statuto di S. Polo,* ecc.

Le sessioni giudiziarie ed i giorni dei giudizi.

Nel diritto romano non si hanno sessioni giudiziarie vere e proprie. Secondo gli usi romani, dice il Pertile ([1]), le sessioni giudiziarie erano affare quotidiano, le antiche consuetudini germaniche invece richiedevano che si tenessero due sorta di sessioni le *ordinarie* nei noviluni e nei pleniluni le *straordinarie* all'occorrenza: a queste si erano aggiunte in seguito tre adunanze generali da tenersi nelle grandi feste pagane prima, cristiane poi. Così Carlo Magno aveva stabilito che si dovessero tenere ogni anno tre placiti generali e precisamente uno a Pasqua, uno a S. Giovanni ed uno a Natale, e questi placiti si diffusero con grande insistenza in Italia e furono tenuti anche da noi.

Nel territorio Concordiese, come ci avverte il Degani ([2]), ancora dopo l'atto di Cervino (1192) era consuetudine di convocare i tre placiti uno a Natale in Portogruaro, un altro nella pieve di S. Giovanni di Casarsa, un terzo presso il Castello di Meduno ed erano presieduti dall'avvocato della Chièsa.

Il quale avvocato conduceva seco un certo numero di uomini d'arme per tutelare l'ordine e per costringere all'obbedienza i renitenti e, nel tempo del placito, *quod durare consuerit per tres dies continuos secundum consuetudinem regionis*, veniva accolto nelle case del dominio.

Il giudizio si svolgeva nelle stesse forme e con lo stesso ordine con cui seguivano i giudizi dei singoli luoghi. Siccome però questi placiti generali erano troppo gravosi per le ingenti spese si incominciò a ridurli a due ed in varie terre vescovili d'Italia furono anche ridotti ad uno.

L'ordinaria giustizia però era resa nel medio evo dai giudizi dei comuni. Già i longobardi avevano derogato dal sistema delle sessioni ordinarie e straordinarie attenendosi all'uso romano di tener giudizio quotidianamente nè la frequenza di giudizi aveva dispensato gli abitanti dei luoghi dall'accorrervi ad ascoltare le sentenze.

Non si poteva però nelle terre e nei comuni italiani secondo quanto prescrivevano gli statuti dei luoghi, tenere udienze tutti i giorni dell'anno. Ogni statuto quasi, preoccupavasi di stabilire quali fossero i giorni giuridici, quali i giorni in cui non si poteva tenere udienza: ordinariamente le feste. Le costituzioni marquardine stabiliscono che si tenga udienza ogni giorno eccetto che nelle feste che enumerano ([3]).

Gli statuti di Tarcento ([4]) del 1360, dopo una lunga enumerazione di feste dichiarano: *quibus supradictis diebus feriatis quod iuditium non fiat nec in causis procedatur et si controfactum fuerit iure non valeat.*

([1]) A. Pertile. — *Storia del diritto italiano,* § 219, vol. 6.o.

([2]) E. Degani. — *Il Comune di Portogruaro.* — Udine, Del Bianco, 1891, pag. 9.

([3]) *Constitutiones patriae Foriiuli a P. Marquardo promulgate.* — Anni 1366-1368. — Udine, Doretti, 1900.

([4]) *Statuti di Tarcento.* 1366, 31 marzo. - V. *Statuti di Tarcento,* 1432 pubblicati da E. Degani. — S. Vito, Polo, 1879.

Gli statuti di Prata applicati poi a Brugnera e gli statuti di Porcia [1] stabiliscono che le udienze in materia civile abbiano luogo ogni lunedì ed ogni sabato, *excepto quod pro forensibus, malefitiis affictibus laboribus et dotibus omni die reddatur.*

In nessun caso però potevasi tenere udienza nella quindicina di Natale, nelle quattro feste della vergine, nelle domeniche, nelle feste degli apostoli, e dei quattro evangelisti, nell'Epifania, nelle feste di Santa Agnese, di S. Biagio, di Santa Agata, nella quindicina di Pasqua, ecc. [2].

Usavasi poi in molti luoghi [3] ed in Porcia, in Prata, in Brugnera tra questi, sospendere le udienze in occasione della raccolta delle messi e della vendemmia [4]. *Quindecim diebus ante festum Santi Petri,* dicono precisamente gli statuti di quei luoghi *et quindecim post propter messes, ante festum sancti Michaelis propter vendemias quindecim diebus, et quindecim post, cesset iudicialis ordo.*

Non diversamente gli statuti di Portogruaro [5] del 1434 fissano l'udienza civile il lunedì, il mercoledì ed il venerdì, e determinano i giorni festivi che vanno rispettati in ogni caso e tra questi inseriscono il 12 maggio giorno in cui *serenissinum dominium nostrum venetiarum habuit terram Portus Gruari etc.*

L'ora dei giudizi.

L'apertura dell'udienza si indicava in tutti i luoghi col suono della campana, secondo alcuni statuti ripetuto, e si cominciava al sorger del sole.

Di solito l'udienza durava secondo i principî romani e germanici fino al tramonto del sole, raramente più oltre.

Gli statuti di Ceneda [6] volevano che si tenesse il giudizio anche in quaresima *et reddatur ius in loco predicto ut dictum est a tertia usque ad nonam.*

Secondo quanto invece ne riferisce il Pertile [7] alcuni statuti sospendevano il giudizio a terza per la colazione e lo riprendevano a nona, ciò che a Venezia non avveniva, usandosi quivi tener udienza solo la mattina fino a terza.

---

[1] E. ZORATTI. — *Gli statuti di Prata e le loro derivazioni legislative.* — Udine, Del Bianco, 1908.

[2] *Statuti di Prata* in fine.

[3] V. *Constitutions patriae Foriiuli,* 1366-1358 a pet. Marq. promulgate. — Ediz. Ioppi così *Statuti di Portogruaro* ecc.

[4] *Gli statuti di Prata* ecc. Vedi sopra.

[5] *Statuti di Portogruaro* del 1424 pubb. in Venezia, Tip. Zamboni.

[6] V. *Statuti di Ceneda,* 1338. Stampati ex tipog. ducali Pinelliana. - Venezia 1772, Rub. 10.

[7] A. PERTILE. — *Storia del diritto italiano,* § 219, vol. 6. *Storia della procedura.*

Il luogo dei giudizi.

In Roma come è noto i giudizi si facevano nel foro, secondo i popoli germanici invece originariamente essi si tenevano nel luogo stesso ove seguivano i sagrifici e le pratiche religiose, quindi anche fuori dei centri abitati, nelle foreste, nelle valli, presso i fiumi, alle sorgenti.

Consuetudine questa che durò anche quando i barbari furono convertiti al cristianesimo, per cui i giudizi seguivano proprio sui sacrati, negli atri e perfino nelle chiese, tanto che la legislazione dei carolingi fu indotta a vietarlo.

I giudizi in seguito furono tenuti presso il palazzo vescovile o patriarcale, presso le chiese, nei campi, sui ponti, sulle strade e più comunemente sotto l'ombra di qualche albero amico.

Il monarca che erge il suo tribunale, dice il Brugi ([1]), sotto i rami della quercia frondosa mentre da ogni parte concorrono le turbe a querelarsi di patite offese ed a chieder giustizia sì pei volgari malfattori come pei superbi feudatari: ecco la generosa fantasia del medio evo.

E per una conseguenza delle sedi tradizionali dei giudizi attraverso vari secoli, re ed imperatori, duchi e giustizieri, conti e baroni, vescovi ed avvocati si portarono attorno peregrinando nei singoli luoghi della loro giurisdizione a render giustizia a quelli che la invocavano, ottenendo in tal modo un maggior attaccamento nei popoli soggetti ed un maggior rispetto per le sentenze che pronunziavano.

Era principio fondamentale del diritto feudale tedesco che i giudizi non potessero tenersi in luoghi chiusi ed in Friuli, ci avverte il Pertile, si possono vedere ancora oggigiorno i luoghi stati a ciò destinati. Sono dessi spazi quadrati, scavàti nel mezzo della campagna, nei quali la differenza di livello fra questa ed essi forma tutto attorno uno spaldo, che doveva servire al popolo circostante.

Formatisi i comuni, i tribunali nomadi dei monarchi e dei vescovi cessarono, la vita comunale si concentrò in sè automaticamente, formò i suoi tribunali presieduti dai suoi capi o dai rappresentanti del patriarca o del vescovo, o del signore ed allora i tribunali si raccolsero all'aperto sì, ma nella piazza del paese o della città e secondo una prescrizione di Carlo Magno, dapprima accolta con poco favore dai popoli, sotto una tettoia, un loggiato, di cui ancora si conservano traccie in Friuli. Col tempo non bastò più la tettoia od il loggiato, si volle di più e di meglio ed il giudizio fu trasportato nel palazzo del comune, del signore od in altri edifici, sempre però aperti a tutti gli accorrenti, indistintamente; solo qua e là nei procedimenti penali in ispecie, sulle orme tracciate dal diritto canonico in materia d'eresia, si fece strada, massime nelle città, il processo inquisitorio segreto, il quale fece sparire nelle sue discussioni misteriose tante vittime e lasciò una delle macchie più oscure nella storia delle costituzioni politiche.

([1]) B. Brugi. — *I fasti aurei del diritto romano.* — Pisa, Vannucchi, 1875.

PARTE II.

IL DIRITTO PRIVATO

CAPITOLO I.

LA FORMAZIONE DEL DIRITTO PRIVATO NEL MEDIO EVO.

SOMMARIO. — 1. La contribuzione del diritto romano e del diritto germanico nel diritto privato medioevale. — 2. Il diritto privato negli statuti. — 3. La *professiones iuris* e l'applicazione del diritto comune.

La contribuzione del diritto romano e del diritto germanico nel diritto privato medioevale.

I popoli barbari, calati in Italia, se riuscirono a rovesciare l'impero romano, non riuscirono però a sopprimere i fasti incancellabili di una civiltà millenaria, sopravvivente patrimonio dei vinti.

Col tracollo del suo impero, il cittadino romano cedette necessariamente il dominio, ma non la sua gloriosa coltura, nel cozzo formidabile dei popoli il vinto rimase così vincitore: vincitore nella civiltà e nel diritto.

Il popolo romano pervaso dall'effeminatezza che segue la storia gloriosa delle grandi nazioni e ne precede la caduta, al fragore delle armi che s'addensavano alle porte di Roma si era rivolto con senso di sbigottimento alla sua città, al Pontefice Massimo e questi lanciava tosto fieramente [1] ai barbari l'ammonizione: *ecclesia vivit sub lege romana* [2].

Ed i nemici di Roma non gliela tolsero, talchè furono visti essi stessi abbandonare la propria legge e seguire la romana. Roma evidentemente non poteva dare ai popoli nuovi una ferrea costituzione militare quale si addiceva a quelle orde barbare che scorrazzavano audaci le città e le campagne portando ovunque lo sgomento e la sottomissione, razze nomadi nutrite dai popoli vinti, cresciute sul suolo straniero, tra il fragore delle armi, dominate dall'istinto della guerra, dal desiderio del bottino, ma ben poteva offrire ad essi — tostochè si fossero insediati nei nostri territori — tutto ciò che serviva a regolare i nuovi rapporti giuridici ed il contatto coi popoli soggiogati che vivevano secondo il loro glorioso diritto.

---

[1] N. TAMASSIA. — *L'elemento germanico nella storia del diritto italiano.*

[2] B. BRUGI. — *I fasti aurei del diritto romano.* — Pisa, Vannucchi, 1870, pag. 8.

Per tal modo il diritto volgare romano penetrava nella vita barbara che cominciava a transigere colla vita più civile, insinuandosi tra i popoli nuovi attirandoli alla sua scuola sottomettendoli ai suoi insegnamenti. Già l'animo barbaro s'era ingentilito, già la chiesa aveva esercitato il suo fascino colle dottrine cristiane, il duro, aspro sentimento germanico s'era piegato ai primi insegnamenti di carità, di mansuetudine, e la chiesa faceva passare colle dottrine morali anche quelle giuridiche; era suo massimo interesse che il diritto romano non cedesse al cozzo nemico; su di esso la chiesa aveva eretto i primi documenti per una nuova elaborazione.

Così da quando con la caduta dell'impero romano il diritto volgare o civile parve pericolante, fino a quando, dopo lunga serie di vicende, rifiorì con vigoria nuova col risorgere degli studi romanistici — da Giustiniano ad Irnerio — esso visse continuamente ed in tutta Italia dal regno longobardo [1] alla Sicilia [2], dall'Esarcato al ducato di Roma, se non sempre esuberante [3] vivo sempre, mal compreso sì, dimenticato mai.

Dopo che Roma cadde nelle mani dei barbari, l'impero d'Oriente ricuperò per poco tempo l'Italia; bastò quel poco perchè essa potesse trasmetterle l'eredità del gran popolo antico: il diritto giustinianeo [4].

Ma anche il barbaro invasore doveva pur avere il suo diritto! Lo ebbe diffatti, e noi troviamo nella legislazione dei re longobardi l'affermazione più schietta del principio nazionale germanico.

Fra tutti i popoli tedeschi il più fiero ed il più audace fu senza dubbio il longobardo: Alboino dall'alto delle Alpi mostrò ai suoi soldati l'Italia méta alle loro ambizioni ed essi scesero giù affamati dai monti, piantarono le loro sedi e vollero il loro diritto.

Un tale diritto dovette evidentemente copiare dalle condizioni primitive del relativo spirito politico ed economico, risentire di quella vita rigidamente originaria e selvaggia, senza i contemperamenti del tempo, ed i saggi della esperienza. Anch'esso ebbe la sua letteratura, la sua scuola, i suoi editti, anch'esso si sviluppò come si svilupparono gli altri organismi del suo popolo, e visse a lungo, a volte sfinito, a volte vigoroso, presentando nel contemperamento dei diritti senza esitazione il suoi fondamentali principi.

A questa sua continuità aveva cooperato non poco un avvenimento invero propizio per il diritto longobardo. Carlo Magno, il superbo re incoronato che era stato poi se non un continuatore della tradizione giuridica longobarda?

Con tutto ciò non può non meravigliarci la diffusione di questa.

---

[1] Contrarii a questa affermazione, già sostenuta dal Macchiavelli, sono stati il Gravina, il Troya; favorevole il Savigny che con lusso di documenti e con il valore che lo distingue le diede l'evidenza storica nel capitolo: Das Röm. Recht in dem Regno longobardo che è il 14 dell'opera: *Geschichte des Römische Rechts.*

[2] Vedi in proposito CICCAGLIONE. — *Manuale di storia del diritto italiano,* 1.o, pag. 116. — Editore Vallardi, 1901.

[3] SALVIOLI, pag. 94.

[4] N. TAMASSIA. — *L'elemento germanico nella storia del diritto italiano.*

Il numero dei longobardi che scese in Italia rispettivamente alla popolazione indigena, esclama il Tamassia (1) è così esiguo che si stenta a comprendere come il diritto di questo pugno di barbari abbia sortito una così rigogliosa vitalità ed una così grande espansione. Aprite gli statuti delle città dell'Italia Settentrionale, Centrale e Meridionale e voi ne vedrete le traccie larghissime....

Però neppure il diritto longobardo, voleva essere completamente, essenzialmente longobardo, anch'esso era rischiarato dalla luce che irradiava dagli insegnamenti romani e viveva in quella luce; per i longobardi il diritto romano è la gran legge generale a cui si deve ricorrere nel silenzio delle costumanze, è più che tutto il valido aiuto per interpretare l'editto longobardo nelle parti più difficili ed oscure (2)

Quando nel secolo decimo primo, l'Università di Bologna ravviva gli studi romanistici e lancia al mondo intero le sue luminose dottrine la scuola longobarda pavese rimane ottenebrata, non v'è più tempo per ciò che non è diritto romano, esso si allarga tra le nazioni, avvince i popoli, affascina gli studiosi.

Ma non si ebbe pur tuttavia una adozione completa ed incondizionata del diritto antico, un ritorno assoluto alle leggi di un tempo, ciò non sarebbe stato più possibile!

Gli studiosi che partono dalle aule dell'università bolognese, nuovi apostoli di un diritto che era stato immeritamente trascurato recano nei luoghi nativi anche al di là delle Alpi, con l'entusiasmo giovanile ciò che hanno appreso, ma non possono arrestare la vita civile per adattarla alle leggi romane (3): ritoccano e completano invece le leggi e gli istituti abbozzati e li riconducono sulla via della romanità rinascente.

Il diritto romano, dice il Tamassia, può così paragonarsi ad un classico tempio del paganesimo, che per conservarsi ha dovuto pur cedere allo spirito dei tempi, le statue degli dei sono scomparse, l'ara diventa l'altare, e la croce domina dall'alto il vecchio edificio (4).

In questo ampio lavorio scientifico, venne dunque svolgendosi il diritto comune formato col diritto romano, con quello longobardo e con quello canonico, per la parte in cui i canonisti non si valevano del diritto romano.

Il diritto privato negli statuti.

Gli statuti spuntati nella vita medioevale in forma di modesto regolamento per le compagnie cittadine, povere e mal cementate norme di una superba espansione dei diritti dell'uomo, non contengono in origine, e non ci sarebbe motivo, norme di diritto civile.

---

(1) N. Tamassia. — *L'elemento germanico nella storia del diritto italiano.*
(2) id. id.
(3) Ciccaglione. — *Man. Storia Dir. It.*, II, 2.a Ediz. Vallardi 1901.
(4) N. Tamassia. — *L'elemento germanico nella storia del diritto italiano.*

Essi sono più che tutto, lo vedemmo, traduzioni in iscritto dei principi consuetudinari, giuramenti venuti dall'alto e dal basso, dai podestà e dai consoli, dalle compagnie e dal popolo, leggi speciali regolanti le necessità sorte dalle nuove manifestazioni cittadine e rurali.

Ma se le leggi della natura sono eterne ed immutabili come la materia, e come la vita, la società varia, i trionfi si espandono e le vittorie dànno vittorie; non si sarebbe potuto trattenere il popolo sferzato dalle conquiste [1] e gli statuti si aumentano, si completano; non più norme generali ed incerte, ma principi sicuri e fondati, essi regolano tutta la vita comunale colgono l'uomo allo svegliarsi e lo riaccompagnano al riposo, lo seguono nei commerci, nell'industrie, nelle officine e nei negozi, nella chiesa e nella piazza, al lavoro ed al bagordo, nella casa del luogo e nei comuni confratelli e rivali.

Per cui tra le leggi che entrano trionfalmente negli statuti, tra i principi che vengono accolti con favore v'è anche il diritto civile, specie là dove modifica le leggi romane e germaniche [2].

Ma col fiorire della vita comunale queste norme diventano inadatte principalmente per le mire politiche e per le passioni paesane che dominano i comuni medioevali [3].

Ed il diritto civile in queste lotte fraterne ed in questi principi diffidenti perde in equità ed in vigoria: " il privilegio corrompe ed uccide la floridezza economica, impedisce la gloria politica ".

Di mezzo alle questioni fratricide, alle lotte accanite, alle mire partigiane s'aderge maestosamente il diritto romano colosso incrollabile novellamente rigoglioso e possente, esso parte dalle università fiorenti di giovinezza balda e studiosa, parte dai professori sapienti che del diritto romano fanno un mito, del suo studio un culto, della sua applicazione un dovere.

Il *jus civile* romano così cementa all'interno del comune le povere norme sparse fin allora, le fonde e le rinnovella, all'esterno costituisce il gran libro di consultazione per tutti i comuni che ad esso si rivolgono per averne forza e sapienza, il grande statuto generale cui ricorrono città e campagne quando le loro leggi non considerano il caso pratico, la specie di fatto, il grande specchio ove si riflette l'idea dell'antica sovranità popolare italiana, mai dimenticata fra noi [4].

Essa così costituisce in mezzo a tanto disordine ed a tanto frastagliamento, l'unico tratto comune in cui s'accentra la vita medioevale, sotto la sua protezione paterna cessa come nella chiesa la lotta fratricida e dissennata e nella tregua ha luogo lo studio, nella pace il lavoro concorde; esso versa nelle arterie italiane il sangue dell'unità popolare che si protrae

---

[1] N. Tamassia. — *L'elemento germanico nella storia del diritto italiano,* pag. 29.
[2] Salvioli. — *Man. di storia del dir. It.,* pag. 77.
[3] B. Brugi. — *I fasti aurei del diritto romano,* pag. 45.
[4] id. id.

nei secoli, ravvivando nelle generazioni venture l'ardore dell'antica signora del mondo, della città eterna, sola, vera, grande depositaria della tradizione unitaria d'Italia.

Le *professiones iuris* e l'applicazione del diritto comune.

Una caratteristica del diritto medioevale ci è dato dalle *professiones iuris* che regolavano la vita privata dei cittadini. Nella confusione sorta allo sfasciarsi dell'impero romano, il suolo d'Italia era agitato da gruppi diversi di razza, di principi di vita. Di qui vive la famiglia romana debole ed incerta, ma doviziosa ancora nella sua decrepitezza di civiltà e di diritto, lì accanto la famiglia vigorosamente selvaggia nata sui campi di guerra, temprata ai rigori del verno ed alle fatiche delle marcie (1).

La diversità di vita portò a diversità di legge: ecco perchè si ampliarono le personalità del diritto.

I re germanici sia che avessero vantato una legalizzazione imperiale alla loro sovranità, sia che se ne fossero liberati lasciarono sempre le popolazioni romane vivere secondo il proprio diritto (2).

Ma se dapprincipio le fonti rimanevano chiare in chi doveva applicarle ed ognuno seguiva la sua legge nazionale: *sicut lex contenit ubi natus fuerit*, come riscontrasi nelle fonti della legislazione ripuaria, in seguito quando le fonti rimasero lontane fu possibile che alcuno anche se non figlio di quel popolo vivesse secondo il suo diritto, e, più tardi, fu anche possibile di mutare il proprio diritto o di seguirlo solo in qualche istituto: allora l'Abbate di Cava dei Tirreni dirà di voler comperare secondo il diritto romano e quello di S. Fiore di vivere secondo il diritto longobardo.

L'uso di queste *professiones iuris* che si introdusse nella prima volta nei documenti notarili italiani della seconda metà del secolo ottavo passò negli atti giudiziari mantenendosi fino al secolo 14 e 15 (3).

E da noi, in Friuli, ove l'immigrazione continua ed intensa di popolazioni tedesche dovette esercitare una grande influenza nel diritto, le professioni di legge Bavara ed Alemanna si protrassero per assai lungo tempo sino a lasciarci traccia ancora quando nelle altre parti d'Italia esse erano quasi scomparse (4).

---

(1) L'Italia fu tutta innesti di piante straniere, infusione di sangui diversi, confusione di vincitori e di vinti in un abbracciamento d'amore e di morte, ma a tale infusione essa deve pure la propria grandezza, deve il vanto di avere conservato fra tempi burrascosi e quelli anche troppo tranquilli le gloriose tradizioni a lei affidate. (F. GUERRAZZI. — *La battaglia di Benevento*).

(2) F. CICCAGLIONE. — *Manuale di storia del diritto italiano,* pag. 105.

(3) SALVIOLI. — *Manuale di storia del diritto italiano,* pag. 47 dell'Ediz. II, Torino, U. T. E., 1892.

(4) P. S. LEICHT. — *Diritto romano e diritto germanico* in alcuni documenti friulani del sec. XI, XII, XIII. — Estratto dagli atti dall'Accademia di Udine. — Serie II, Vol. IV, Anno 1897. — Udine, Doretti, 1897.

Non dobbiamo ritenere però che l'affluire dei germani abbia ottenuto nel diritto privato prevalenze considerevoli a danno del diritto romano, quantunque la lotta sia stata vivace.

Questa lotta, osserva con efficacia il Leicht, questa lotta fra due tendenze egualmente forti e potenti le quali avevano in proprio aiuto, l'una l'autorità dei signori del paese, l'altra la tenacia del popolo e la propria intrinseca bontà, fa sì che noi troviamo non solo come si è detto, le *professiones iuris* potratte in tempi abbastanza recenti, ma altresì, cessate queste, continuata la coscienza della distinzione dei diritti e quindi ritardato quell'assimilamento che doveva poi produrre gli Statuti e le costituzioni generali.

E noi troviamo anche nei nostri statuti un accenno a questi concetti d'applicazione del diritto come p. e. nel proemio degli Statuti di Aviano, che per i due ultimi terzi è uguale a quelli di Porcia e di Prata applicati poi a Brugnera, ... *plerumque partim proprio partim comuni iure utantur* e più sotto *iuris comunis litigantes sentiant ex celeri trucinatione* (1).

Gli statuti adunque trattano in parte il diritto civile; al di là ed al di sopra di questa parte v'è il diritto comune che s'estende coll'ampiezza della sapienza romana.

Ci sono le *costitutiones patriae* che formano il codice generale d'applicazione, ci sono le leggi di Venezia (2) la vindice più fiera, più gloriosa, degli antichi insegnamenti del *gius civile.*

Pertanto si fa luogo al diritto civile quando lo statuto non parla: *regula facit ius* come dice il Bartolo (3) *in casibus iure non statutis, et statutus est insula maris, quae nullius in bonis est, et tunc si erit casus similis, regula facit ius in illo non determinato.*

E quando l'università si converte nel foro come dice il Brugi (4), lo statuto ricevendo un'interpretazione correttiva, derogativa, declarativa, estensiva, si cangia a poco a poco nel gius comune che risultò dal combinare le leggi romane alla vita, operando la trasformazione degli statuti.

E questi, non seguirono più nel diritto civile solo quelle norme che derogavano dal diritto comune specialmente applicate per quel luogo, essi rimaneggiarono parte del diritto civile, quello forse che essendo direttamente connesso coll'ordine pubblico o con le necessità dei luoghi aveva bisogno di una trattazione estesa che potesse essere toccata con mano dagli abitanti del luogo. Il diritto comune rimane sempre al di fuori dello statuto se ed in quanto questo non regoli il caso in quistione.

---

(1) E. ZORATTI. — *Gli statuti di Prata e le loro derivazioni legislative.* — Udine, Del Bianco, 1908.

(2) Vedasi in proposito SCUPFER ove parla delle leggi di Venezia. *Storia del dir. ital.,*

(3) BARTOLO ad l. 1. D. — *De diversis regulis iuris antiqui* L. 17.

(4) B. BRUGI. — *I fasti aurei del diritto romano,* pag. 44. — Pisa, Vannucchi, 1879.

CAPITOLO II.

LA CAPACITÀ GIURIDICA DELLE PERSONE NELLE CLASSI MEDIOEVALI.

L'evoluzione della capacità dell'uomo nelle classi medioevali.

Il sorgere dei comuni portò ad un maggior riconoscimento dei diritti dell'uomo, ma le classi sociali resistettero tenacemente all'urto popolare fino alla rivoluzione francese, sola vindice della vera uguaglianza sociale.

L'espansione comunale non riuscì infatti ad assegnare uguali protezioni alla proprietà, a riconoscere nei forestieri gli stessi diritti dei cittadini, a sciogliere la famiglia dai vari legami che la tenevano impacciata a rendere la legge uguale per tutti, a dare alle donne gli stessi diritti degli uomini.

Le ambizioni egoistiche avevano portato ad un concentramento delle proprie forze a danno dei luoghi vicini, ed era una generale passione codesta di tendere alla padronanza assoluta, autonomica nella propria circoscrizione.

" Ogni maggiorente ed ogni consorteria appena conquistata la libertà politica invece di parteciparla agli altri che ne erano privi ambirono signoreggiarli, farne dei sudditi, mai degli eguali. Adoperarono ogni arte per convertire il circuito di una fattoria o di un castello in un territorio di stato sovrano " (1).

E questo forse è uno dei più saldi principi che resistettero alla guerra ad oltranza dai romanisti dichiarata alle istituzioni germaniche.

I germani avevano concepito le disuguaglianze sociali con una estensione mai avuta nell' antichità e questa ineguaglianza immensa segnata dalla nascita, dalla ricchezza, dalla proprietà, già assorbita nel sangue si protasse vigorosamente accrescendosi nei popoli e separando l'un l'altro gli uomini, sia ascrivendoli a classi diverse, sia mettendoli in dissidio continuo, attraverso tutto il medio evo.

Gli uomini liberi.

La classe che costituì la linea mediana, diremo così, delle condizioni morali, economiche, giuridiche medioevali era data dagli uomini liberi, *exercitales, arimanni* se considerati uomini d'arme, ***boni homines*** se considerati uomini di pieno diritto. Al di sopra c'erano i nobili con i privilegi, al di sotto c'erano i servi, colle diminuzioni di libertà.

---

(1) SALVIOLI. — ***Manuale di storia del diritto italiano,*** Cap. 5, n. 146.

E sopra e sotto questa linea mediana variano indistintamente le condizioni giuridiche degli uomini con oscillazioni fortissime nei sistemi, ma con una generale tendenza alla riunione che è data appunto dalla sovrapposizione delle due linee della nobiltà e del servaggio sulla linea mediana della libertà, nell'eguaglianza raggiunta per mezzo della rivoluzione francese.

Liberi sono presso i germanici quelli che nascono tali o che vengono manomessi: essi godono il diritto popolare nella sua interezza, partecipano alle assemblee, stanno in giudizio, prendono parte alle cariche, giurano e giudicano, hanno l'onore.

Ma più tardi, le invasioni e la distribuzione della ricchezza, riflettono negli stessi liberi, tra cui la proprietà fu divisa, notevoli graduazioni e si hanno allora i *primi* o *meliores*, i *mediocres* o *mediani*, i *minores* o *inferiores* e con deviazioni notevoli nella capacità giuridica e nella protezione legale. Vera comunione di diritto non è ammessa se non a parità di natali, ma da noi, in Italia, questo requisito venne meno più presto che altrove, e frattanto moltiplicatesi le manomissioni in massa ed i modi di uscire dalla servitù [1] e raggiunta l'era comunale, la classe dei liberi si estese con vigoria invadente, raccogliendo le maggiori forze dello Stato, la garanzia della sovranità popolare.

I servi.

Anche presso i germani come in Roma i servi detti altrimenti *Vassi* o *gasindi* erano paragonati alle cose, venduti a prezzo vario concessi in proprietà assoluta al padrone, non erano annoverati nel popolo, non erano protetti dalle leggi se non raramente.

Col tempo, la reciproca affezione, il sistema di vita e sopratutto le dottrine divulgate dal cristianesimo e l'influenza della Chiesa, portarono sempre più a manomissioni, ed a rilassamento nei vincoli; i padroni furono limitati nelle prerogative derivanti dalla loro proprietà [2], i servi furono autorizzati a compiere certi contratti ed entrarono senza rapide conquiste, ma continuatamente nel grande consesso delle persone in parte capaci di diritto.

I coloni.

Già si era venuta costituendo una classe intermedia di individui di solito chiamati aldi dai Longobardi, liti leti lazzi dai Franchi dagli Alamanni dai Frisoni [3] non liberi e non schiavi, con capacità relativa. Forse essa era

---

[1] F. Ciccaglione. — ***Manuale di storia del diritto italiano,*** Vol. 2.o, P. V. n. 712, pag. 317.

[2] La Chiesa prese a minacciare la scomunica ed altre penitenze al padrone che avesse ucciso il servo senza il giudizio del magistrato.

[3] V. a proposito Hermann: *Ständgliederung bei Sachsen.*

stata originata dalle conquiste dei popoli germanici i quali evidentemente non avevano potuto sottoporre alla schiavitù, per diritto di guerra, tutta una popolazione che non era riuscita a mantenere colle armi la propria indipendenza, e che si era aggiunta ad un'altra classe intermedia, al colonato romano, costituito dall'ultimo diritto romano nel decadimento della pubblica e della privata economia. Cotesti coloni, indipendentemente dalla loro condizione precedente, fossero stati cioè o servi rustici o coltivatori liberi, si trovavano iscritti nei registri catastali come accessori del fondo per cui quel rapporto di fatto che prima astringeva al suolo liberi e servi per la necessità del sostentamento, era divenuto dopo Costantino un vincolo riconosciuto con mezzi giuridici (1).

I germanici scesi in Italia accolsero questo stato di cose e trattarono i coloni come gli aldi tanto che in breve essi furono totalmente confusi (2).

I servi della gleba.

Col volgere degli anni e con l'accrescersi delle capacità dello schiavo, del colono e dell'aldio, si rilassarono i contorni di queste singole classi e si formò una grande, unica formidabile classe di persone che stava al disotto dell'intera capacità giuridica, la classe dei servi della gleba *(famuli, villani, debitales* mani morte, tagliabili) non posti a discrezione del signore quantunque ancora in parte legati al fondo, non più venduti come cose essi avevano i propri diritti, la protezione della legge, manifestavano la propria volontà. Essi erano tenuti a prestare i servizi ai signori, attendere alla cultura dei loro campi, fornendo loro ciò di cui abbisognassero (3). *Angarie* erano dette queste prestazioni, un nome che risale all'epoca longobarda, nome che poi andò a significare le prestazioni e le tasse che i vicini dovevano dare al comune per il soddisfacimento dei pubblici bisogni e delle spese comuni.

E l'ascensione di questa classe di persone andò sempre più espandendosi fino a dilagare nelle condizioni dei liberi. Le libertà comunali finalmente intervennero a scrollare il dominio oppressivo, ed a sovvertire l'ordine pubblico. Allora anche le ultime classi sociali presero parte alle decisioni politiche ed amministrative degli stati, e dietro il fulgido esempio

---

(1) E. Costa. — ***Storia del diritto romano privato.*** — Firenze, Barbera, 1903, § 26, pag. 81.

(2) Il Pertile nella sua ***Storia del diritto italiano*** (§ 88, Vol. III) ricorda altre specie di semi-servitù come quella dei ***galeotti*** cui si applicarono le regole che il diritto romano aveva dato per i servi della gleba, considerandoli privi della libertà civile, e quella delle ***anime*** chiamati così a Venezia quei fanciulli minori dei dieci anni acquistati da genitori poveri in Levante ed in Venezia, messi in libertà dopo qualche anno di servizio.

(3) Col tempo questi servigi furono ridotti di molto sino a corrispondere alle attuali regalie di legname, fieno, uova, galline, oltre però buona parte dei prodotti dei fondi.

di Venezia e di Bologna la servitù fu abolita; solo qua e là come nel Friuli, nel Trentino e nella monarchia piemontese era così radicalmente penetrata da restare anche nei secoli 15 e 16 ([1]).

I rustici.

Con il colonato romano vero e proprio, il quale estende le sue ultime propaggini fino a quando coll'aldionato si confonde nella servitù della gleba, non va confusa la classe dei ***rustici,*** i quali se con i coloni e con gli aldi hanno comuni le origini, da essi si differenziano perchè sono liberi. Quando infatti coloni e aldi si confondono nella servitù della gleba rimanendo sempre al di sotto della capacità normale dei liberi, i rustici quantunque occupati in mansioni quasi uguali a quelle dei servi della gleba attendendo al lavoro più vile dei propri campi od al lavoro di quelli degli altri, hanno vera e propria capacità giuridica, acquistano e vendono, contraggono con il padrone del fondo e cedono i propri diritti. Se però da un lato essi sono liberi, dall'altro sono tali le gravezze che devono sostenere che molto spesso la loro condizione non è niente invidiata dai servi della gleba. Il contratto che essi conchiudono è temporaneo ed il livello che pagano consiste in denaro, in derrate, in prestazioni d'opera e prende vari nomi: in Friuli è detto *copulatico,* altrove *agrario* o *terratico.*

La nuova era delle libertà comunali fu buona ventura anche per questa classe di gente avversata dalla sorte e costretta dalle necessità pratiche e dalla ignoranza e bonarietà congenite ed acquiescenti a piegare la testa ai domini che a titolo di padronanza (per i fondi affidati ai rustici) od a titolo di signoria (sui fondi proprî dei rustici) sapevano sfruttare tutte le energie di questa gente gretta, obbediente, senza pretese.

Al fermento delle città essi avevano risposto con eguale fervore, la fiamma delle libertà aveva toccato anche i loro animi non avezzi alla rivolta. La città estende la sua dominazione sul contado ed abbatte le giurisdizioni feudali offrendo la mano ai nerboruti lavoratori dei campi ed a questa alleanza si accompagna il ritiro delle classi potenti che pur esse si organizzano in corporazioni nobiliari a fronteggiare il moto che si eleva del basso.

Eppure con la libertà non venne il miglioramento economico dei rustici. Fosse la loro stessa acquiescenza ad una coltivazione poco razionale e fruttuosa, fosse che i padroni ridotte le concessioni delle terre nel tempo e nella estensione pretendessero canoni inadeguati, certo è che quantunque nel sec. XIII si sia divulgata la ripartizione dei frutti a metà (mezzadria) i rustici si presentano alla fine del medio evo pienamente capaci, ma pur troppo anche del tutto sprovvisti.

([1]) P. S. Leicht. — ***Diritto romano e diritto germanico*** in alcuni documenti friulani. — Battistella. — ***I servi di Masnada.*** — Livi Rodolfo. — ***Rivista di sociol. Influenza della servitù nelle razze.***

I ministeriali.

Classe singolarissima nel Medio Evo era quella dei ministeriali, che venivano avantaggiati dalla loro stessa condizione servile la quale li portò direttamente alla nobiltà senza farli passare attraverso lo stadio degli uomini liberi (¹).

I ministeriali originariamente erano servi come gli altri, con lo speciale incarico di attendere alle cure domestiche. Ma sia per l'affezione che li legava al loro signore e che da questi otteneva uguale corrispondenza, sia per il loro contegno abile ed insinuante, sia infine per la loro intelligenza e la loro saggezza, noi troviamo che essi a poco a poco ottengono dai loro padroni posti ed incarichi che i liberi hanno indarno lungamente sperato. Essi accompagnano il signore alla guerra, gli sono sempre al fianco, gli danno consiglio ed aiuto, ed il signore in compenso li gratifica, estende le loro prerogative ai figli. Si viene così a formare una importantissima classe che corona i vescovi ed i signori feudali dai quali assorbe col tempo i costumi, le abitudini, il sentire.

E si hanno ministeriali presso il patriarca d'Aquileia, l'Arcivescovo di Milano, i vescovi di Trento, di Verona e di Belluno, l'abate di Sesto, presso i marchesi di Toscana i conti di Gorizia (²).

Da noi in Friuli essi sono assai numerosi, conservano il vero nome tedesco originario, *dienstmann* per l'uomo, *dienstweib* per la donna, e formano altro degli stati del parlamento friulano con diritto, insieme ai canonici, alla elezione del patriarca (³).

Eppure se da un lato i ministeriali esercitavano così delicati e nobili incarichi, dall'altro conservavano ancora specialmente nelle relazioni private la stigmata della loro condizione originaria.

Essi potevano venir ancor donati, permutati, venduti con il dominio al quale erano legati, anzi questa qualità loro di essere ancora annessi al fondo con vincoli quasi simili al colonato romano, si protrae con tanta insistenza che essi non possono vendere i loro feudi fuori della curia senza speciale permesso, non possono sposare donna non soggetta allo stesso signore.

Una tale condizione non si protrasse a lungo, i ministeriali continuarono instancabilmente la loro opera, e siccome formavano parte del consiglio del signore cercarono di valersi di questo mezzo per strappargli anche la loro propria assoluta libertà, sino a confondersi loro stessi con i nobili di cui usarono tutte le prerogative.

(¹) PERTILE. — *Storia del diritto italiano.* — Vol. III, § 92.
(²) id. id. § 93.
(³) id. id.

Gli uomini di masnada.

Ma c'è un' altra classe che copia esattamente dalla classe dei ministeriali l'origine, le mansioni e che non riuscendo a conseguire le vittorie si dispone a continuarne la tradizione fino ad epoche tarde: è la classe degli uomini di masnada ([1]), dei quali una parte fu tenuta in grande onore perchè fece dimenticare l'umiltà delle origini con il valore delle armi ([2]) l'altra invece rimase addietro nella pubblica estimazione continuando a provvedere alle mansioni domestiche.

I nobili.

Al disopra degli uomini liberi stanno i nobili i quali hanno non solo la capacità normale dei liberi, ma anche i privilegi.

I germani sin dalle loro origini avevano la propria nobiltà gentilizia ristretta ad alcune famiglie, la quale si imponeva per dignità e per funzione a tutto il resto del popolo.

Ma quando più tardi le invasioni e le vittorie portarono sù dal basso gente vigorosa ed audace la quale se non aveva sortito nobiltà di natali si era imposta per le azioni gloriose, si venne formando una seconda nobiltà, la nobiltà dell'ufficio non meno rispettata dalla prima nè meno temuta, ma invece considerata di eguale guidrigildo dei nobili antichi (300 soldi). La sua riputazione valutavasi in base al numero di coloro (gasindi) che si mettevano sotto la sua protezione.

La vera nobiltà romana degli *honestiores* e dei *clarissimi* che aveva resistito all'invasione ostrogota fu così eliminata specialmente dai longobardi e sostituita dalla nobiltà germanica ([3]).

E nell'evoluzione subita dal formarsi di queste nuove classi e dalla tendenza sempre maggiore dei singoli signori, di costituire circoscrizioni autonome in cui fare da sovrani, scaturì la gerarchia nobiliare che scende grado a grado dal re sino al plebeo sempre con circoscrizioni minori contenute una nell'altra.

I princìpi, vescovi o abati da un lato, conti duchi o marchesi dall'altro, sono direttamente investiti dal re, i capitani alla loro volta dai principi, i valvassori dai capitani, i valvassini da quelli.

Altrimenti valvassori si chiamavano coloro che ricevevano l' investitura

---

([1]) Negli Statuti di Udine del 1526 si trova che essi difendevano gli uomini di masnada detti anche massari che si fossero rifugiati in città per sfuggire ai loro padroni forensi e quando questi li richiamassero ordinavano che gli uomini di masnada avessero quindici giorni per mettersi in salvo. (Vedi Stat. di Udine del 1425).

([2]) La parola masnadiere era dunque in onore nel medioevo come ci si convince alla lettura della Divina Commedia e molti liberi la desideravano: il triste significato venne più tardi per le male azioni che i masnadieri delle compagnie di ventura presero a commettere.

([3]) SALVIOLI. — *Storia del diritto italiano.*

direttamente dal re, valvassini gli investiti dai valvassori, gli uni e gli altri distinti in maggiori o minori.

Spesso però le classi nobiliari ben delimitate riservavano ai loro signori il nome proprio ed avevamo così in Friuli e nell'Italia meridionale i conti, i baroni ed i militi in corrispondenza ai baroni, ai banderesi ed ai vassalli della monarchia piemontese [1].

Da noi in Friuli le classi nobiliari ebbero sempre grande importanza per cui troviamo frequente il ricordo nei documenti medioevali, sia della costituzione loro sia dei loro privilegi.

Anche in Friuli accanto alla nobiltà gentilizia ha grande valore la nobiltà dei militi e dei cavalieri concessa a tutti quelli che esercitavano la professione delle armi, nobiltà che col tempo si estese a più generazioni sino a diventare prerogativa gentilizia.

E qui pure, come altrove, specie da quando il rifiorire del diritto romano portò in grande considerazione coloro che si dedicavano allo studio del diritto, furono ritenuti nobili anche gli avvocati ed i dottori in legge; frattanto anche gli altri cultori dell'ingegno si sollevavano sempre più nella generale estimazione per cui nel mentre dapprima si era dubbiosi se pure ad essi si dovesse concedere la dignità e le prerogative nobiliari più tardi essi pure entrano a far parte della nuova nobiltà.

Capitolo III.

CONDIZIONI PER LA CAPACITÀ GIURIDICA DELLE PERSONE.

SOMMARIO. — 1. La cittadinanza. — 2. Gli eretici. — 3. Gli ebrei. — 4. La vitalità. — 5. L'assenza. — 6. L'età. — 7. La donna.

La cittadinanza.

Condizione essenziale sin dalle epoche più antiche per il completo godimento dei diritti era quella della cittadinanza e cittadini erano considerati anche allora quelle persone che per origine e per nascita appartenevano alla consociazione politica ed a quelle che in essa venivano accolte [2].

Gli altri, gli stranieri, non solo non erano protetti dalla legge mancando del guidrigildo, ma se non avevano il loro protettore, il loro difensore, potevano persino essere impunemente uccisi, fatti schiavi e venduti [3].

Siccome poi le relazioni dei germani andavano sempre più estenden-

---

(1) A. Pertile. — *Storia del diritto italiano*, Vol. III, § 85.
— Salvioli. — ***Manuale di storia del diritto italiano.***
(2) Ciccaglione. — ***Storia del diritto italiano.*** — Vol. 1.o pag. 348. Ed. 1901.
(3) Salvioli. — ***Manuale di storia del diritto italiano. - I forestieri.***

dosi facendo crescere i commerci e siccome la chiesa faceva sempre più sentire la propria influenza, fu necessario proteggere questi forastieri che entravano per ragioni di affari nella circoscrizione dello stato germanico e per questo si rese indispensabile che il re il quale aveva la difesa dei deboli, assumesse anche quella degli stranieri (1). Così tutti quei forastieri che non avevano il loro proprio tutore fra i cittadini dello stato germanico, restavano sotto la protezione del re tanto che l'Editto di Rotari dichiara che i *Wergangi* che sono appunto gli stranieri, entrati nel regno *legibus nostris longobardarum vivere debeant nisi si aliam legem ad pietatem nostram meruerint.*

I *Wergangi* però erano ben lungi dall'aver raggiunta la completa capacità giuridica. Quando mancava il difensore o la protezione regia, essi erano completamente sprovvisti della tutela legale ed anzi già con i longobardi si era sviluppato ed aveva preso valore un principio, comodo in vero per i re longobardi, quello di arrestare al momento della morte la protezione legale sui beni degli stranieri senza figli legittimi, quantunque essi avessero disposto con atto testamentario, per cui i loro beni dovevansi passare al re (2).

Questo diritto del re, che fu detto *diritto d'albinaggio* (droit d'aubaine) probabilmente da *alibi natus* traendo forte energia dal vantaggio che lo stato riceveva, si radicò con tale tenacia nei principi germanici che ben difficilmente fu estirpato nelle epoche successive.

Cooperava non poco a questa sua insistenza la generale avversione che portavano i singoli popoli per gli stranieri.

Al regime feudale tornò comodo naturalmente fomentare questo ordine di cose che nella spogliazione dei forestieri procurava il diretto vantaggio ai baroni ed ai conti (3), per cui si accrebbe maggiormente l'attrito fra i popoli.

Nè l'era comunale portò ad un migliore trattamento degli stranieri quantunque tra le moltissime leggi dell'epoca ce ne siano pure talune che riconoscono importantissimi diritti civili negli stranieri, abolendo il diritto d'albinaggio, ed altre si attengono ad uno stretto criterio di reciprocità. Ma in generale le mire egoistiche dei singoli comuni, il prevalere del municipalismo ristretto (4), le gelosie fra città e città (5), le passioni paesane (6)

---

(1) MORPURGO. — ***La condizione giuridica dei forestieri in Italia nei secoli di mezzo.*** Archivio giuridico, 1872.

(2) VOLPICELLA. — ***Del diritto di albinaggio.*** — Napoli, 1848.

— CAPUANO. — ***Dell' albinaggio*** in atti dell'Accademia di scienze morali e politiche di Napoli, 1887.

(3) CICCAGLIONE. — ***Manuale di storia del diritto italiano,*** pag. 451.

(4) SALVIOLI. — ***Manuale di storia del diritto italiano. - I forastieri.***

(5) A. PERTILE. — ***Storia del diritto italiano,*** § 98.

(6) B. BRUGI. — ***I fasti aurei del diritto romano,*** pag. 41. — Qui opportunamente il Brugi ricorda i versi del Berchet. Le fantasie III in cui rammenta che in quei tempi l'uomo:

" Da qual fosse città peregrino
per qual porta pigliasse il cammino
Uscia verso un' esosa città! „

portarono a limitazioni continuate nella capacità giuridica dei forastieri, nei diritti pubblici ed anche nei diritti civili.

Essi non erano in alcun luogo ammessi a coprire le cariche pubbliche, non potevano esercitare l'avvocatura (1), ed in molti luoghi gli stessi avvocati del luogo non potevano patrocinare i forestieri (2) contro coloro che erano legati alla terra dal rapporto di vicinanza, la quale comportava i privilegi nella tutela dei diritti civili verso i forestieri (3).

Le limitazioni alla quale sono sottoposti i forestieri negli statuti dei singoli comuni variano con oscillazioni fortissime, ma alcuno non v'ha che conceda al *forense* gli stessi diritti civili dei cittadini, ed anche là ove ad essi viene lasciata la capacità di succedere ab-intestato, qualora tra i beni ereditari vi fossero degli immobili, questi dovevano essere venduti ai cittadini a meno che gli stessi foresi non amassero meglio farsi cittadini secondo le prescrizioni statutarie.

A Pordenone si ordina che nessun abitante della città si unisca in matrimonio con uno di Porcia o di questo distretto sotto la pena di 35 libbre e dell'esclusione dal dominio di Pordenone (4). Principio molto diffuso codesto, tanto che noi lo vediamo applicato anche negli statuti di Udine del 1425. Qui però generale era pure il principio, che vediamo spesso applicato anche attualmente, di non accogliere in giudizio un forestiero se prima non avesse prestato la cauzione voluta dalla legge.

Ad Udine resta però vietato il matrimonio solo quando la donna della terra o del distretto di Udine abbia una dote di oltre mille libbre di piccoli (5).

Evidentemente in ciò gli statuti si basano sul principio economico di non impoverire la città coll'esulazione del capitale ed è notevole la gravità che accompagna queste sanzioni: mille ducati o il bando perpetuo o cinque anni di carcere.

Gli statuti di Ceneda (6) non concedono al distrettuale di cedere i propri diritti ad un forestiere sotto la pena di 25 libbre di piccoli *nihilominus dicta cessio fit ipso iure cassa et nullius valoris*.

Ugualmente a Ceneda non si poteva vendere all'incanto o *dare in solutum* a quel forestiero che non avesse prima portata idonea cauzione (7).

Neppure gli statuti di Porcia e di Prata concedevano al forestiero di

---

(1) N. Tamassia. — ***Stranieri ed ebrei nell'Italia meridionale*** in Atti del R. I. Veneto, 1904 a pag. 758.

(2) ***Statuti di Udine del 1425,*** c. 32 e 33. — ***Statuti di Aviano, di Prata, di Porcia e di Concordia del 1349,*** ove ciò fu stabilito in plena vicinantia per omnes vicinos nemine contradicente anno domini 1430 - die vero mensis mai. Vedi pure ***Statuti di Concordia*** pubblicati da Ernesto Degani, 1450.

(3) ***Statuti di Udine*** in prefazione di C. L. Schiavi. — Udine, Doretti.

(4) ***Diplomatarium Portusnaonense, 1268.*** - p. 26, 27.

(5) ***Statuti di Udine del 1425,*** pubbl. dal Municipio. — Udine, 1898 c. 226.

(6) ***Statuti di Ceneda.*** — Ex tip. ducali R. 52.

(7) ***Statuti di Ceneda,*** stampati nel 1772 ex tipografia ducale Pinelliana, R. 26.

acquistare all'incanto: quelli di Aviano ([1]) però scostandosi dai primi, riconoscevano valida la vendita, *si res que venditur venderetur contra forensem.*

A Udine essi non potevano far società commerciale con un cittadino o comperare o vendere nella terra di Udine sotto comminatorie penali ([2]).

Questo per i diritti civili, in quanto alle pene esse si irrogavano contro i forestieri con maggiore asprezza e con giudizio molto più sommario ([3]) e non sono poche le località in cui si puniscono gravemente i forestieri anche per essere rimasti nel luogo qualche giorno di più del tempo concesso, nel mentre i delitti contro i forestieri erano più lievemente puniti.

Se però le comunità si mostravano così ostili ai forestieri, noi notiamo in generale, probabilmente per aumentare la popolazione e forse per il principio che il forestiere solo finchè era tale rappresentava un elemento pericoloso alla sicurezza del luogo, noi notiamo una certa facilità da parte dei comuni e dei domini italiani a concedere la naturalizzazione al forestiere.

Da noi in ispecie bastava rimanervi per qualche tempo, certo non lungo, pagare le *angarie*, e finalmente prestare il giuramento per essere ammessi a far parte della vicinia.

Così a Udine ([4]) si richiedeva esplicitamente che oltre al servizio comunale si pagassero le *factiones* e le *impositiones*, a Portogruaro ([5]) l'estraneo era tosto considerato vicino, bastava che avesse trasportato in Portogruaro la sua residenza *cum loco et foco* e vi si fosse trattenuto qualche tempo sostenendo le gravezze e prestando giuramento, quel giuramento del resto a cui erano tenuti anche i figli dei vicini quando avessero raggiunta l'età di 18 anni ([6]).

Gli statuti di Artegna stabiliscono che qualunque forestiero padre di famiglia che abiti per un mese in Artegna colla sua famiglia e colle masserizie sia tenuto *pro vicino in honoribus et honeribus* ([7]).

Gli eretici.

Per essere capaci di tutti i diritti c'era un altro requisito nel medio evo, quello della religione. Fin quasi ai nostri dì chi non fosse cattolico non poteva essere ammesso a godere tutti i diritti ([8]).

([1]) *Statuti di Aviano* (64), *e di Prata* (63) con le varianti per quelli di Porcia.

([2]) *Statuti di Udine del 1425,* cap. 32 - 158 - 266. — Udine, Doretti.

([3]) A. Pertile. — *Storia del diritto italiano,* § 98.

— Ciccaglione. — *Man. di storia del diritto italiano,* pag. 319, ed. 1901.

([4]) *Statuti di Udine.* — R. de vicinis.

([5]) *Statuti di Portogr.* a. 30. V. *Statuti di Concordia del 1349* a cura dell'avvocato Dario Bertolini. — Firenze, 1888.

([6]) E. Degani. — *Il comune di Portogruaro. Sua origine e sue vicende, 1140-1420.* — Udine, Del Bianco, 1891.

([7]) Giacomo Baldissera. — *Artegna antico castello, comune e pieve del Friuli. — Note storiche.* — Udine, Del Bianco, 1901.

([8]) Cantù. — *Gli eretici in Italia.*

Gli ultimi imperatori romani avevano talmente subito l'influenza della chiesa così da ridurre la capacità dei dissenzienti dal cristianesimo ed a toglierla del tutto (1), ma l'intolleranza religiosa che la chiesa riuscì a trasfondere nella legislazione imperiale non sortì uguale prevalenza nella legislazione dei barbari presso i quali l'eresia non fu mai considerata di ordine pubblico (2).

Ma quando più tardi il diffondersi delle eresie fece impaurire i sovrani essi diedero la mano alla chiesa nella repressione degli eretici, tornando alle disposizioni di diritto romano.

Cooperarono vigorosamente a questo effetto il IV Concilio lateranense del 1214, e le varie decretali pontifice, e Federico II non dubitò di condannare al bando gli eretici, mentre diede ordine di estirpare l'eresia come prescriveva il quarto concilio lateranense. Allora le varie leggi civili ripercossero questi principi, ordinarono le persecuzioni, le distruzioni delle case degli eretici, il bando penale perpetuo, la incapacità assoluta, l'infamia (3), estese questa e quella anche ai discendenti degli eretici e dei loro fautori fino alla seconda generazione (4).

Era questa una vera morte civile (5) che andava a colpire tutti i dissenzienti dalla fede cattolica, morte civile minacciata e sostenuta dagli statuti presso i quali l'eresia fu considerata reato pubblico, e questo principio si protrasse fin quasi presso a noi.

In pratica si usava una certa tolleranza, ma gli statuti non risparmiavano minaccie terribili agli eretici quali quelle che l'eretico fosse privato di tutte le cariche, dei benefici, della facoltà della tutela, della successione, della possibilità d'incontrare obbligazioni. Nè era raro il caso che tolte le imposte ed ammonticchiate coi mobili sulle piazze dei comuni, esse formassero gli *auto-dafè* di trista memoria, severo monito ai cattolici che volessero abbandonare la loro religione.

Gli ebrei.

Sotto lo stesso principio che colui il quale non è cattolico non può godere la pienezza dei diritti ricadevano gli ebrei, nei quali la condizione di incapacità acuivasi di più per il fatto che venivano considerati come stranieri.

E come gli stranieri ricorrevano alla protezione dei difensori speciali o del re così anche gli ebrei domandavano al re quella tutela che a loro

---

(1) A. PERTILE. — ***Storia del diritto italiano.*** — Vol. III, § 100.

(2) SALVIOLI. — ***Manuale di storia del diritto italiano.***

(3) CICCAGLIONE. — ***Manuale di storia del diritto italiano,*** pag. 320, ed. 1901.

(4) A. PERTILE. — ***Storia del diritto italiano,*** § 100.

(5) La vera morte civile però era quella che si ricollega all'istituto della privazione della pace, comminata a chi avesse commesso certi delitti turbando la pace pubblica. Vedi in proposito l'argomento del bando trattato in altra parte di questo lavoro.

le leggi negavano recisamente. Non sempre però il re, il signore in generale, era disposto ad accordare protezione a quella schiatta contro la quale si dirigeva il furore popolare causato forse più dai danni che gli ebrei recavano al popolo col prestare denaro ad usura (1) che dal sentimento religioso.

Comunque generali furono le persecuzioni nel medio-evo contro gli ebrei i quali erano soggetti a trattamento diverso, non potevano acquistare beni immobili, non esercitare l'agricoltura e certe altre industrie od il commercio, nè le professioni liberali, eccetto che la medicina (2) ed erano obbligati a ritirarsi nel *ghetto* le cui case provviste di una sola porta venivano custodite da un cristiano che le chiudeva al tramonto, ora in cui gli ebrei dovevano rincasare (3).

Raramente e per gravi necessità si concedeva ad un ebreo di uscire di notte e certe leggi speciali prescrivevano che non solo nelle notti, ma anche in certe giornate sacre al culto cattolico essi dovessero rimanervi rinchiusi. Tali erano p. es. le ultime giornate della settimana santa. Così gli statuti di Udine impongono agli ebrei di portare un O giallo sulla veste, di non uscire di casa nei giorni di giovedi, venerdi e sabato santo o mentre il clero ed il popolo circolano con ceri in processione per le vie della città e di non vendere e far prestiti in certi altri giorni solenni per la Chiesa cattolica. A Cividale invece i giudici dimoranti in città (4) non dovevano essere ingiuriati e dovevano stare sotto la protezione del comune *et hoc pro eo quod annuatim circa festum sancti Georgi dare debent camere communis quinque vel tres marchas denariorum aquilegensis monete* (5).

Ma anche a Udine pare che al tempo in cui furono promulgati gli statuti già gli ebrei si fossero incamminati sulla via della capacità giuridica che più tardi venne loro totalmente concessa. Se a Udine osserva giustamente C. L. Schiavi (6) si procedette alle limitazioni di cui sopra, ciò significa che la legge vi provvedeva solo per ragioni di ordine pubblico, tanto è vero che se gli ebrei contravvenendo al diritto, avessero fatte vendite o prestiti nei giorni proibiti, il contratto sarebbe stato tuttavia valido ed il contravventore non avrebbe sofferto altra pena che la multa.

---

(1) N. Tamassia. — *Stranieri ed ebrei nell'Italia meridionale*, in atti del R. Istituto Veneto, 1904, pag. 758.
— Torre. — *Condizione degli ebrei nell' impero germanico del Medio Evo.* — Padova, 1842.

(2) Ciccaglione. — *Manuale di storia del diritto italiano*, pag. 321, ediz. 1901.

(3) A. Pertile. — *Storia del diritto italiano*, § 89, Vol. III.

(4) *Statuti di Udine del 1425*, cap. 261, 262, 263, 264.

(5) V. Ioppi. — *Di Cividale del Friuli*, Stat. 1321, cap. 3.

(6) C. L. Schiavi. — *In prefazione agli statuti di Udine del 1425.* — Udine, Doretti.

La vitalità e la morte.

Condizione essenziale alla capacità giuridica era anche nel medio evo l'esistenza fisica. L'uomo doveva essere nato vivo e vitale. Perchè fosse considerato vivo doveva secondo alcune leggi aver vissuto tanto da poter *aperire oculos et videre culmen domus et quattuor parietes,* secondo altre leggi però bastava, come nel diritto romano nel concetto dei proculeiani, che avesse emesso vagiti tali da poter essere udito per tutta la casa.

Solo più tardi e con certe limitazioni si adottò il principio romano che *conceptus pro nato habetur* correggendolo però, con limitazioni canoniche, le quali richiedevano che il concepito non si avesse per animato prima dei quaranta od ottanta giorni, a seconda che fosse maschio o femmina.

Come la capacità giuridica cominciava con la nascita, così si estingueva con la morte, la cui prova era offerta dalla pubblica fama, dai testimoni, dal giuramento, fino a quando non si provvide alla registrazione degli abitanti, il che non avvenne propriamente prima del secolo 14°.

L'assenza.

V'era però un altro modo con cui si perdeva il diritto alla capacità giuridica. Liutprando con una assai divulgata decisione aveva stabilito che quando una persona si fosse allontanata dal suo domicilio rimanendo assente per tre anni senza dar notizia di sè, si aprisse senz'altro la successione al suo patrimonio e la moglie potesse prendersi altro marito (1).

Certamente la sanzione di Liutprando voleva essere più un monito a coloro che si fossero tenuti per tanto tempo lontani dalla casa propria che una vera presunzione di morte, e per ciò le varie legge successive e gli statuti un po' prendendo dal diritto romano, un po' rifacendosi alle leggi germaniche, oscillarono in queste presunzioni di perdita, sia della vita sia della cittadinanza, abbreviando il termine fino a sette anni ed anche meno ed allargandolo fino a quaranta e più o fino a quando, e questo specialmente a Venezia, l'assente avesse raggiunto gli ottanta anni.

L'età.

Per quanto concerne l'età, nell'epoca che segue la caduta dell'impero, come i romani, seguitando a vivere secondo i loro principi, non si scostarono dalle norme del loro diritto, così i germani mantennero i concetti del proprio, il quale mancava di una vera e propria età che segnasse il

---

(1) N. TAMASSIA. — *L'assenza nella storia del diritto italiano* in Archivio giuridico, 1886.

distacco preciso da un periodo di inabilità a compiere certi atti ad un periodo di capacità giuridica, una specie di ingresso insomma, come avveniva in Roma, nella vera vita attiva.

Per essi finchè il figlio rimaneva sotto il mundualdo, non poteva compiere nessun negozio che comportasse un effetto giuridico, per cui fino alla separazione dell'economia, non si aveva nel vero diritto originario germanico, capacità.

Comunque capacità giuridica non sortivasi in nessun caso presso i germani, fin tanto che non si aveva la capacità fisica di portare le armi.

Ed era naturale che un popolo belligero come il germanico, non giudicasse degno di compiere atti giuridici validi, colui che non fosse capace di difendersi e di procurare al suo Stato quella difesa che poi esso rifletteva nei sudditi.

Per cui fino ad epoca relativamente tarda, fino ai longobardi, non si potrà parlare nei popoli germanici di una età fissa generale, la quale indichi l'ingresso dell'uomo nella vita giuridica. Tutt'al più si potrà parlare di età che segua il variare del guidrigildo, nella rude obbiettività del diritto germanico, il quale fonda l'equivalente dell'uomo sul rendiconto economico portato nella famiglia.

Ma le leggi germaniche segnando il limite della minore età, non distinguevano mai come le romane, stadii intermedi di pubertà e di infanzia: per esse l'uomo non era capace fin quando non poteva portare le armi, e quando era giudicato abile a portare le armi era uomo potenzialmente capace di compiere atti giuridici.

Ed anche quando i longobardi, e tra essi Liutprando, presero a determinare l'età fissa in cui si potessero compiere certi atti, cioè di tredici anni per contrarre validamente il matrimonio e di diciotto per le alienazioni, non mirarono essi a distinguere due periodi di minore età, ma quantunque venisse fissato a diciotto anni il termine per l'età minore, concessero che anche prima potesse celebrarsi il matrimonio.

Successivamente il periodo feudale cooperò alla poca corrispondenza che si avverava presso i singoli stati, nel riconoscimento della maggiore età, specie perchè si seguivano principi diversi nelle diverse classi sociali a seconda della professione degli uomini ad esse ascritti, e perchè le norme differenti del diritto romano, canonico e germanico in completo disaccordo, si incamminavano su vie diverse senza incontrarsi.

Si ebbe così una grandissima varietà di disposizioni, aumentata in fine col rifiorire del diritto romano che cercò di imporsi nuovamente. E gli statuti italiani risentono di questa indecisione; gli uni scendono a sedici, a quattordici ed anche a dodici anni, gli altri salgono a diciotto, a venti ed a venticinque.

Che il diritto romano rinnovellato abbia fatto sentire la sua influenza lo notiamo di già in molti statuti i quali segnando la maggiore età a diciotto o venti anni, non consentono però validità alle alienazioni fatte da minori di 25 anni, senza l'approvazione del curatore, qualora lo abbiano.

Così gli Statuti di Ceneda [1] dichiarano che il minore di venticinque anni quantunque abbia superati i venti, qualora abbia il curatore, non possa validamente contrarre *et tale instrumentum reddatur eidem minori sine aliquo pretio vel solutione*, nel mentre il minore di venticinque anni, ma maggiore di venti, possa, quando non abbia il curatore, stare in giudizio per sè o come procuratore, purchè giuri di aver superati i vent'anni, di voler subire il giudizio come un maggiore e di non avere il curatore.

Ugualmente gli statuti di Prata, di Porcia, di Aviano e di Concordia prescrivono che non possano essere procuratori in giudizio i minori di vent'anni [2].

A Portogruaro [3] invece non si fa cenno al venticinquesimo anno, se non per ricordare che i minori di questa età non possono essere tutori. *Statuimus*, è detto in quei statuti, *quod nullus masculus vel mulier minor 20 annis curatore carens ex bona sua administrans suis iuris alienare valeat.... sine expresso consensu duorum ex promissoribus suis masculis maioribus annis 25.*

Così a Porcia, a Prata ed a Concordia [4] non si ammettevano all'esercizio della tutela i minori di 25 anni.

Anche le costituzioni Marquardine [5] (1366-1368) per la Patria del Friuli segnano il termine della minore età ai vent'anni, dichiarando che nessun minore di vent'anni per quanto si amministri da solo e non sia sottomesso alla podestà di alcuno possa alienare alcun immobile a meno che non intervenga il consenso *duorum suorum proximorum discretorum* ed anche qui come per gli statuti di Portogruaro l'altro contraente era tenuto a restituire l'immobile senza poter pretendere il denaro consegnato.

Spesso distinguevasi negli statuti la maggior età politica dalla civile, così a Venezia non si poteva entrare nel maggior consiglio se non dopo i venticinque anni.

La donna.

Le donne non ebbero nel medio evo che da pochissime leggi il pieno riconoscimento della capacità giuridica, per cui se v'ha un piccolissimo gruppo di tali leggi che più fortemente si ispirano al diritto romano come quelle di Pisa che riconoscono nella donna la piena capacità di agire, un grande numero ve n'ha che sottopone la donna ad una perpetua tutela [6] sul prevalere della corrente germanica.

---

[1] V. *Statuti di Ceneda del 1388*, stampati ex tipografia ducale Pinelliana nel 1772. R. 19 e 20.

[2] V. *Statuti di Porcia con varianti di Porcia e Concordia*, cap. 52.

[3] *Statuti di Portogruaro del 1434*, pubblicati a Venezia ex tip. Zamboni.

[4] E. Zoratti. — *Statuti di Prata*, ecc. cap. 65 bis.

[5] *Constit. Patriae Fori Iulii a Patriarca Marquardo promulgate* ecc. 1366-1368, pubbl. a cura della provincia di Udine, c. 98.

[6] Ciccaglione. — *Manuale di storia del diritto italiano*, p. 319 del Vol. I. Edizione 1901.

Che se anche nelle origini di Roma la donna è completamente soggetta alla tutela ([1]) è trascurata dal *pater familias*, è diseredata in forme speciali e se interviene poi anche il senatoconsulto Velleiano a lasciarla senza intercessione, cioè senza il diritto di entrare nei debiti dei terzi allo scopo di procurare ad essi del credito, tuttavia la donna si eleva continuamente dalla sua condizione lungo tutta l'evoluzione del diritto romano, allontanando da sè la tutela legittima degli agnati, intesa a salvaguardare le loro aspettative sul patrimonio della donna.

Dopo la *lex Claudia* cioè dopo il principio dell'impero, la donna non può essere astretta alla tutela, se non per disposizione testamentaria del padre o del marito al quale sia convenuta *in manu*. Ombra questa del tutto irrisoria dell'antica tutela perchè mentre da un lato simili disposizioni venivano a mancare dall'altro il tutore non poteva ricusarsi dall'autorizzarla agli atti che essa volesse compiere ([2]).

Che se ancora in un frammento dei Digesti ([3]) troviamo scritto che: *in multis iuris nostri articulis deterior est condicio feminarum quam masculorum*, queste differenze sono ridotte ad un valore ben relativo ([4]) e Giustiniano, *l'imperator uxorius* non era tale da applicare questi principi a scapito della capacità giuridica delle donne, le quali, secondo la *communis opinio* si possono dire interamente pareggiate agli uomini ai tempi giustinianei ([5]).

Il diritto originario germanico non poteva evidentemente, dato l'ordinamento militare delle sue consociazioni politiche, tenere in grande considerazione la donna.

Presso di esso infatti il rispetto si ottiene con la forza e non può essere soggetto di diritti chi non è capace di difenderli materialmente dalle usurpazioni degli altri e portarli innanzi con onore.

Che se Tacito ricorda le doti divine che i germanici riscontrano nella donna, se altri scrittori la magnificano, essa rimane per sempre, nonostante la poetica ed elegante benevolenza di questi scrittori, ritirata e negletta essendo a ben altre cure condotti gli uomini barbari che a quella di soffermarsi a godere il dolce culto della famiglia.

Ed anche quando i principî romani e canonici penetrarono a ingentilire quei popoli appianando man mano le loro ruvidezze originarie, ed imprimendovi il sentimento del bello, essi non accordarono mai alla donna quelle facoltà, che non essendo capace di difendere, non poteva meritare. Per cui la donna germanica eterna *mündel* nella vita, è sempre soggetta alla *mundio*, alla protezione degli uomini, del padre, del fratello, del parente, del marito.

([1]) Keller. — *Istituzioni*, pag. 243.

([2]) E. Costa. — *Storia del diritto romano.* — Firenze, Barbera, 1903, pag. 73.

([3]) l. 9 Dig. 1. 5.

([4]) C. Ferrino. — *Manuale di Pandette in piccola biblioteca scientifica.* — Milano, Libraria, 1904, pag. 83 n. 62.

([5]) Dernburg. — *Pandette* in trad. del Cicala. — Torino, Brocca, 1906, p. 152.

Il padre acquista la *mundio* alla nascita della donna e la accompagna sino a quando egli viene a morire o fino a quando ella va a marito. Il fratello o lo zio sostituiscono il padre quando viene a mancare, il marito sostituisce i parenti della donna che sposa, nell'esercizio della *mundio* ch'egli acquista su di lei secondo alcuni leggi *mit der Deke*, secondo altre, dopo un anno e perfino dopo la nascita del primo figlio [1].

Principio questo che ci fa tosto pensare ad una specie di riconoscimento e di legalizzazione del *mundio maritale* per mezzo di prove sicure che la donna faccia parte realmente della nuova famiglia.

Ed il mundualdo con la sua mundio completa la capacità della donna (frea) esso ha l'obbligo di difenderla sino alla morte, di custodire il suo onore, di stare in giudizio, di prestare giuramento per lei, di sostenere per essa i duelli, di accordarle il consenso al matrimonio.

In ossequio poi al rude concetto originario germanico che il valore della persona è calcolato in base al suo rendimento economico, la donna naturalmente vale molto meno dell'uomo. Che se più tardi molti popoli come i Bavari, gli Alemanni ed i Longobardi [2] ne elevarono il guidrigildo sino a portarlo a quattro volte maggiore dell'uomo, ciò dipende dal concetto che siccome la legge deve tutelare di più coloro che ne hanno maggior bisogno, il maggior guidrigildo tende ad allontanare dalle donne quelle offese cui *ob infirmitate sexus* sono maggiormente esposte.

Nè il sistema feudale, pur esso militare, riuscì più vantaggioso alla donna, anche in esso era incapace ed era pure allontanata dalla successione feudale per cui neppure in quest'epoca essa diventa *selbstmundia*, ma rimane pur sempre soggetta alla volontà dell'uomo.

L'êra comunale portò senza dubbio a maggiori vantaggi. Che se i comuni erano gelosi delle proprie ricchezze e vietavano che le donne ricche potessero sposare un forestiere [3], se in tutti gli statuti italiani le donne non si possono obbligare senza il consenso del padre o del marito, o in mancanza di questo, degli agnati [4] noi dobbiamo pur distinguere come fa il Pertile [5] tre categorie di statuti. La prima per quelli che lasciano nella divisione dei diritti completa la mundio alle donne germaniche, la seconda per quelli che nella confusione dei diritti pareggiano le une alle altre con il trionfo del principio romano, come specialmente nel Veneto, la terza per quelli che nella prevalenza della massima longobarda, e sono i più senza dubbio, sottopongono a tutela tutte le donne senza distinzione di nazionalità.

---

[1] C. F. GABBA. — *Della condizione giuridica della donna. - Studi e confronti.* - II. Ediz., Torino, Unione Tipogr. Edit. 1880.

[2] Presso i Bavari e degli Alemanni il giudizio delle donne era del doppio di quello degli uomini, presso i Longobardi era anche del quadruplo.

[3] V. *Statuti di Udine del 1425* pubbl. dal Municipio di Udine. — Doretti, 1898, c. 226.

[4] C. F. GABBA. — *Della condizione giuridica delle donne.* — Ed. 1880, pag. 532.

[5] A. PERTILE. — *Storia del diritto italiano.* — Vol. III., § 102.

I nostri statuti si mostrano ossequienti ai principi romani: così quelli di Prata e di Aviano ([1]) e corrispondentemente quelli di Porcia dichiarano *quod in omnibus supradictis ed infrascriptis statutis unde aliqua fit mentio in masculis genere idem intelligatur et de feminis*, ed altrove quelli di Porcia, di Concordia, sostengono che la madre e l'ava possano, ove si sottopongano al giuramento, alla cauzione ed ove rinunzino al senatoconsulto Velleiano ed alle seconde nozze, sostenere la tutela dei propri figli e nipoti ([2]).

Capitolo IV.

L'ESERCIZIO E LA DIFESA DEI DIRITTI.

SOMMARIO. — 1. Il fondamento dell'esercizio dei diritti. — 2. Le azioni. — 3. Le prescrizioni.

Il fondamento dell'esercizio dei diritti.

L'esercizio del diritto nel senso di manifestazione del proprio potere mediante atti diretti a farlo valere è, e fu sempre, il necessario complemento al diritto.

Non si ha il diritto se non si hanno i mezzi a tutelarlo: la legge attribuendo all'uomo dei diritti, non gli darebbe che vantaggi precari ed illusori se nel tempo stesso non gli offrisse i mezzi necessari a conservarli ed a difenderli ([3]).

Ed il diritto viene tutelato o privatamente, eleggendo amichevolmente l'arbitro, o respingendo l'offesa, oppure, giudizialmente.

Infatti essendo la difesa personale ammissibile solo in misura limitata, il diritto privato ha bisogno dell'aiuto dello Stato e si perviene così ad una caratteristica operazione del diritto privato e pubblico ([4]) nel ricorso all'autorità giudiziaria per far valere il diritto leso.

Perchè fin a tanto che il diritto viene rispettato, non v'è bisogno di ricorrere a protezioni giudiziali o stragiudiziali, il diritto si protegge da sè, ma quando alcuno tende a sminuirlo allora si mette in moto quella parte del diritto che corrisponde al suo esercizio.

Questi su per giù erano i principi del diritto privato medioevale sull'esercizio dei diritti, questi i principi fondamentali romani.

([1]) V. *Statuti di Aviano e di Prata*. - Cap. 44. — E. Zoratti. — *Gli statuti di Prata e le loro derivazioni legislative*. — Udine, Del Bianco, 1908.

([2]) V. *Statuti di Prata*, c. 65 bis, pubblicazione suddetta.

([3]) F. Serafini. — *Istituzioni di diritto romano*. — Firenze, 1870. Parte I., Capo V, pag. 105.

([4]) Dernburg. — *Pandette*. — Vol. I.o, trad. Cicala, Torino, Brocca 1906, pag. 380.

Tra i vari documenti del primo medioevo e delle epoche successive che ci è dato di studiare, sieno essi generali per l'Italia o speciali per il Friuli, troviamo spesso come negli atti di alienazione si pensasse alle possibili contestazioni e vi si provvedesse con la defensio contrattuale [1] ma, ove questa non bastasse si provvedeva naturalmente con la difesa giudiziale.

Le azioni.

Comunissime erano in Roma *le cautiones* che consistevano in speciali misure giuridiche per assicurare i diritti e l'adempimento degli obblighi corrispondenti [2], e riconosciute erano le difese private dirette ad impedire ingiuste alterazioni purchè avvenissero nei limiti dalla legge segnati: *moderamen inculpatae tutelae*, ma la vera via normale, come dicemmo di tutelare i propri diritti, era quella di ricorrere al potere giudiziario dello Stato.

Anche allora perchè lo Stato potesse procedere nella controversia a ristabilire il diritto leso, bisognava che fosse autorizzato dalla parte la quale vantava la lesione, necessariamente occorreva cioè l'*actio* privata senza della quale non si poteva iniziare il giudizio, perchè anche allora la vera funzione del magistrato non era quella di andare in cerca delle questioni, ma di scioglierle di volta in volta che i privati glie le presentassero sulle basi del principio, *dabis mihi factum et ego tibi dabo ius*.

Le *actiones* dunque sono il necessario complemento del diritto perchè un diritto in tanto esiste in tutta la sua pienezza, in quanto è fornito di azione se manomesso.

In Roma il magistrato viene prima investito del giudizio colla *legis actio* che consiste nel procedimento solenne dei litiganti davanti a colui che deve giudicare, successivamente fu per la legge Ebuzia e per le due leggi Giulie sostituita dal processo *per formulas*, formule cioè che il magistrato redigeva sulle dichiarazioni e sulla domanda dell'attore [3].

L'actio adunque secondo il principio romano *nihil aliud est quam ius persequendi iudicio quod sibi debetur* [4]; ma l'actio si divide in due grandi categorie a seconda che abbia per oggetto la prestazione da parte di una persona oppure un diritto di per sè senza alcun riguardo a persona: *omnium actionum... summa divisio in duo genera deducitur; aut enim in rem sunt, aut in personam*.

Importante sottospecie delle azioni personali era in Roma quella delle penali, le quali mirano a ristabilire l'offesa patita, sia che avessero soltanto lo scopo della pena come quelle *in duplum, in triplum, in quadruplum* dell'*actio furti* sia che tendessero oltre che alla pena, al risarcimento come l'*actio legis Aquiliae* pel danneggiamento di cose.

---

[1] P. S. LEICHT. — *Il diritto romano ed il diritto germanico in alcuni documenti friulani.* — Accademia di Udine, Serie II, Vol. IV, Anno 1897.

[2] ARNST-SERAFINI. — *Pandette,* Vol. I, pag. 167.

[3] SERAFINI. — *Istituzioni di diritto romano.* — Firenze, 1870, Vol. I.o, pag. 109-112.

[4] L. 4.o, Tit. 6, princ. I. St.

Alle azioni dell'attore il convenuto rispondeva con le eccezioni invocando opposti diritti atti ad annullare o ad arrestare l'efficacia di quelli richiesti ([1]).

Il diritto di eccezione viene ad essere così il diritto di azione del convenuto, contrapposto a quello dell'attore, e può riguardare il tempo, pur riconoscendo il fondamento dell'azione, *exceptio temporalis o dilatoria* oppure può escludere recisamente il fondamento dell'azione *exceptio peremtoria*, può essere sostenuto contro chiunque nell'oggetto controverso *in rem* oppure solo contro una data persona *in personam*, investire l'intera azione protestando l'inganno dell'attore.

Queste nelle loro linee scheletriche le azioni in Roma ove ebbero un grandissimo sviluppo; incompleto e deficente, fu invece il sistema delle azioni nel diritto germanico ([2]) tanto che durante i due primi governi barbarici ed ancora nell'Italia longobarda, si conservarono per gli immobili le azioni del diritto romano ([3]).

Chiunque avesse voluto rivendicare un fondo doveva portarsi con i giudici sul luogo prendere una zolla e consegnarla ad un terzo perchè la portasse in tribunale, ove davanti ad essa dovevasi combattere la prova del duello ([4]).

Chiunque però, e questo era un principio contrario al diritto romano ([5]) poteva richiamarsi al suo autore quantunque il reo potesse anche difendersi da sè con altri mezzi come col possesso, con i testimoni.

Più caratteristica, dice il Salvioli, era la rivendicazione dei beni mobili ([4]).

A chi avesse perduto l'oggetto competeva sempre il diritto di agire in via personale, non però contro chiunque e l'acquirente era sempre salvaguardato dalle persecuzioni.

Ma già fin dal secolo XI queste forme procedurali vennero meno lasciando campo aperto al prevalere della corrente romana, la quale valendosi specialmente delle scuole del rinnovellamento fece passare nelle leggi italiane gran parte dei principi che abbiamo ricordati più sopra.

E tutte le leggi e gli statuti comunali successivi risentono della prevalenza romana, sia nei caratteri distintivi che accompagnano le azioni reali *(in rem)* e personali *(in personam)* come pure nell'ammettere quelle eccezioni dilatorie e perentorie che il diritto romano riconosce; non sono però scevri da elementi di diritto germanico.

In quanto alle prime, secondo i principali statuti friulani, le azioni personali sono perseguibili contro chiunque, le reali si dirigono contro il possessore il quale se riesce vinto nella causa ove sia stato possessore di buona fede perde solo la cosa richiesta con i frutti pendenti e quelli che percepì dal giorno della domanda giudiziale, se di mala fede allora viene condannato a restituire tutti i frutti da lui percepiti.

([1]) DERNBURG. — *Pandette,* 412.
([2]) SALVIOLI. — *Manuale di storia del diritto italiano,* 446.
([3]) CICCAGLIONE. — *Manuale di storia del diritto italiano.* — Vol. I., cap. 6, p. 407.
([4]) SALVIOLI. — *Manuale di storia del diritto italiano,* p. 446.
([5]) SCHUPFER. — Vedi Salvioli, 446.

Nella maggior parte degli statuti italiani il possessore aveva la qualità di convenuto e godeva, contrariamente ai principi romani [1] il beneficio della prova la quale poteva limitarsi al solo giuramento.

Che se il possessore avesse addotto solo principi di prova *tunc petitor*, secondo gli statuti di Aviano *mittatur in possessione ipsius rei causa detentionis e non ut possideat vel fructus suos faciat.*

Anche per gli statuti di Porcia e di Prata le eccezioni dilatorie e declinatorie devono essere proposte dal convenuto *antequam negando vel corfutando respondeat*, le cauzioni perentorie *scilicet de soluto de pacto de non petendo finis et remissionis de iure iurando seu sententie late et similes* in qualunque momento prima della sentenza, dopo, solo quando si impugni la sentenza per vizi di forma che portano la nullità, o per falso.

Le prescrizioni.

Quando l'azione non viene proposta in tempo, essa diventa inefficace e non può più proporsi a tutela del diritto: essa è prescritta.

Anche negli statuti come in Roma il non uso dà luogo alla prescrizione [2]. Il diritto dice Arrigo Dernburg pesa di più nella bilancia della giustizia che il semplice stato di fatto. Ma l'indice si piega dal lato di quest'ultimo, quando vi si aggiunga il peso degli anni. Gli ordinamenti che nel fatto si formano e restano lungo tempo inoppugnati, divengono decisivi per i rapporti della vita. Se essi tuttavia debbono essere rimossi per le vie del diritto, sorgono dei perturbamenti, che hanno una larga influenza. A ragione perciò si richiede che i diritti, per conservarsi debbano in tempo riaffermarsi nella vita e reagire contro la violazione. Ciò che nel fatto da lungo tempo è smesso, è anche giuridicamente maturo pel perimento. La prescrizione ha dunque per iscopo la difesa del presente di fronte al passato.

Questa la ragione sviscerata dal Dernburg a suffragio della prescrizione che esso più sotto distingue in due classi principali: la *praescriptio acquisitiva* (che eleva a diritto stati di fatto esistenti) la *praescriptio extintiva* (che elèva i diritti non esercitati).

Eppure l'istituto della prescrizione era in origine ignoto al diritto romano [3] esso segnava per le azioni nascenti dal diritto civile la durata perpetua [4] solo eccezionalmente era consentita qualche limitazione di tempo [5]. Al contrario le azioni *edilizie* venivano meno, assolutamente, trascorso un anno, così erano annuali le azioni pretorie. L'impero portò innanzi la *longi temporis praescriptio* a favore di chi aveva giusto titolo

---

(1) SALVIOLI. — *Manuale di storia del diritto italiano.*

(2) A. DERNBURG. — *Pandette.* — Vol. I., parte I. generale con trad. di F. B. Cicala. — Torino, 1906.

(3) C. FERRINI. — *Manuale di Pandette* in Piccola Bibl. Scient., n. 202.

(4) A. DERNBURG. — *Pandette. La difesa del diritto,* § 145.

(5) GAIO. — Inst. 3, 121.

e buona fede, ma fino ad Onorio ed a Teodosio II. non si ebbe una legge generale di prescrizione ([1]) secondo cui sulla base del principio: *quod quis ex culpa sua damnum sentit non intelligitur damnum sentire* ([2]) non tutte le *actiones* fossero prescrittibili anche le *perpetue,* a cui fu assegnato per la prescrizione il termine di trent'anni. Come presupposti alla prescrizione il Dernburg ([3]) ricorda: la nascita del diritto di agire, il decorso del tempo, la mancata interruzione e finalmente la *bona fides* del così detto prescribente. La nascita del diritto di agire dà inizio alla prescrizione; il decorso del tempo si computa nelle azioni personali dal giorno in cui si può chiedere, nelle azioni reali dall'inizio del possesso del terzo, dal momento cioè in cui il terzo si ponga in opposizione di fatto col diritto ([3]). Perchè si possa avere la prescrizione si richiede la continuità per cui l'attuazione del diritto, o il suo riconoscimento, od il ricorso in giudizio ([4]) sono mezzi di interruzione della prescrizione che riprende il suo corso tosto che non si ripeta o non si protragga l'atto che ha servito ad arrestarla.

Comunque le prescrizioni in Roma non corrono contro gli impuberi sotto tutela o meno ([5]) contro i *filii familias* nei riguardi degli avventizi ([6]) e degli inabilitati ([7]) ed in altri casi come nel tempo *ostilitatis* ([8]).

La *bona fides* nel senso di conoscenza del prescrivente non è indispensabile nel diritto romano, ciò che invece più tardi si richiede nel diritto canonico ([9]), perchè si abbia la prescrizione.

La prescrizione dell'azione reale ha per effetto di estinguere il diritto di proprietà antecedente e di instaurarne uno nuovo facendo proprietario il prescrivente colla usurpazione; la prescrizione dell'azione personale ha per effetto la cessazione di quella che il Windscheid ([10]) chiamò pretesa e che è il credito, o meglio la cessazione del diritto di agire quantunque il credito continui a sussistere, tanto che se il debitore riconosce, anche dopo trascorso il termine prescrittivo, l'obbligatorietà del debito, questo come sostiene il Regelsberger, non è più carente d'azione.

E non sono poche le leggi che fanno omaggio a questo principio anche tra gli statuti medioevali. Gli statuti di Portogruaro ad esempio dichiarano che se anche sia trascorso il termine di quindici anni stabilito per la prescri-

---

([1]) c. 3, C. de prescriptione 7, 39.
([2]) l. 203 D. 50, 17.
([3]) A. DERNBURG. — *Pandette. La difesa del diritto.*
([4]) l. 18, § 1 D. 18, 5.
— c. 19 C. 4, 21.
— c. 7 § 5 C. 7, 39.
([5]) c. 3 § 1 C. 7, 39.
([6]) c. 1 § 2 C. 7, 40.
([7]) l. 7 § 10 D. 41, 1.
— l. 7 § 11 D. 41, 1.
— c. 22 § 11 C. 6, 30.
([8]) c. 10 C. 2, 26.
([9]) V. O. REICH. — *Entrickelung der Kanonischen Verjährungslehre.*
([10]) WINDSCHEID. — *Lehrbuch des Pandektenrechtes.* — Vol. 1, § 106.

zione dei debiti, se il creditore deferisca il giuramento al debitore ed ai suoi eredi sull'esistenza del debito e questi lo ammettano allora, *sic non obstante prescriptione debitum fortiatur effectum.*

Ed il principio che l'azione possa perdurare anche dopo la prescrizione, che questa cioè non segni un termine perentorio in modo assoluto al diritto del creditore, si rivela anche in quelli statuti che sono meno propensi a segnare un richiamo alla prescrizione.

Quelli di Ceneda tra gli altri dichiarano che trascorso il ventennio i debitori segnati nell'obbligazione, non possano venir molestati dai creditori *nisi steterit creditor, vel supersederit jus suum consequi propter inopiam debitoris vel propter aliud iustissimum seu simile impedimentum.*

Non diversamente si comportano quelli di Prata, di Porcia, e quelli di Concordia del 1450, dichiarando la prescrizione del debito non richiesto per quindici anni senza interruzione, salvi gli impedimenti quivi svolti e la minore età. Così a semplice presunzione di pagamento erano ridotte le prescrizioni anche negli statuti antichi di Pisa, di Como, di Modena, di Ferrara, di Brescia (1) e tra quelli a noi più vicini di Venezia, di Ceneda, ecc.

Al contrario se alcuno avesse posseduto senza interruzione 15 anni un immobile *seu quasi possiderit ut puta aliquos ius percipiendi fructus affictus servitutem* era ritenuto dagli statuti di Portogruaro vero padrone e possessore sul principio che *ipsa bona et iura contra quamcumque personam legiptime prescripsisse;* erano però eccettuate le prescrizioni a danno dei furiosi, dei mentecatti, e dei minori di 14 anni, se maschi e di 12 se femmine. Contro gli assenti da Portogruaro e dalla Patria del Friuli la prescrizione compievasi in 20 anni.

Non si discostano da questi principi gli statuti di Prata e di Porcia richiedendo, agli effetti della prescrizione nelle azioni reali, che trascorrano dieci anni, quelli dell'Episcopato di Condordia del 1450, ne richiedono quindici e tutti insieme il giusto titolo, la buona fede ed il continuo e pacifico possesso col giuramento *semper bonam fidem habuisse,* che se il prescribente non poteva disporre del titolo allora agli effetti della prescrizione il tempo richiesto era maggiore e cioè di quindici anni per gli statuti di Prata e di Porcia di 20 per gli statuti dell'Episcopato di Concordia, ma in ogni caso era necessaria la continuità ed il giuramento di buona fede.

Principio questo svolto e propugnato dal diritto canonico il quale pur accettando il sistema giustiniano (2) non poteva adattarsi a certi principi da esso sostenuti come quello della *bona fides superveniens non nocet* e apertamente vi si oppose (3) dichiarando che *possessor malae fidei ullo*

---

(1) G. Pugliese. — *Presc. estint.,* n. 8.

(2) Giuseppe Pugliese. — *La prescrizione nel diritto civile italiano.* — Parte II. — *Trattato della prescrizione estintiva,* n. 6. — Parte I. *Trattato della prescrizione acquisitiva,* n. 15.

(3) Alessandro III, cap. 5, X *de praescrip* 2, 26.
— Innocenzo III, cap. 20, X *de praescrip* 2, 26.

tempore non praescribit (1). Questa la massima del diritto canonico la quale portò una grande incertezza nelle leggi e nei giudicati successivi (2).

Si conserva altresì nel Medio Evo una grande disformità nel tempo necessario alla prescrizione, non essendovi un criterio esatto di applicazione.

Abbiamo già visto come negli Statuti di Prata e sue derivazioni pur trovandosi identità di dizione in questo argomento varia il numero degli anni richiesti agli effetti della prescrizione. Questo avveniva anche negli altri: gli statuti di Perugia ammettono una prescrizione decennale come quelli di Verona (3), gli statuti di Ceneda (4) ammettono una prescrizione trentennale per gli immobili, quinquennale per i mobili. Il *praeceptum judicis* dichiarativo di un diritto dura, sempre secondo questi statuti, quanto dura *ipsa praesa vel instrumentum et non ultra,* finalmente i crediti si estinguono in un ventennio salve sempre le interruzioni alla prescrizione *per litis contestationem, aut per protestationem actoris, seu creditoris factam coram ius reddente.*

Comunque il ricorso all'autorità giudiziaria per il riconoscimento del diritto del creditore interrompe la prescrizione.

Neppure per gli statuti di Porcia, di Prata e di Concordia ed in generale per tutti gli statuti corre la prescrizione a danno dei minori di 14 anni se maschi, 12 se femmine, (per gli statuti di Ceneda, 25 indistintamente) (5), contro *hiis qui fuissent in vinculis detenti vel propter timorem et odium dominorum ausi non fuissent petere* nè secondo gli statuti di Ceneda *instrumentis dotalibus* nè contro i creditori minori di 25 anni.

La prescrizione dei mobili avveniva secondo gli statuti di Prata e di Porcia in tre anni, secondo quelli di Concordia in sei, dopo i quali diventava proprietario chi ne avesse avuto il pacifico ininterrotto possesso e non doveva venir per questo molestato, pur dopo però aver prestato il giuramento se *bona fide ipsam habuisse.*

(Continua) E. ZORATTI

---

(1) Reg. 2, de R. I. in 6.to

(2) G. PUGLIESE. — *Trattato della prescrizione estintiva,* n. 6.

(3) G. PUGLIESE. — *Prescriz. estint.*

(4) *Statuti di Ceneda del 1388,* stampati a Venezia 1772. R, 35-37.

(5) V. *Stat. di Ceneda,* stampati ex tipografia duc. Pinelliana. — Venetiis, 1772.

L'Esposizione delle uve friulane e il Convegno dei viticoltori friulani.

La preparazione.

Il Consiglio d' amministrazione del Consorzio Antifillosserico Friulano deliberava di indire per il mese di settembre 1921 una Esposizione delle uve friulane a scopo ampelografico e un Convegno di viticoltori per discutere questioni interessanti la viticoltura friulana. A tal uopo nominava un Comitato promotore, presieduto dal Presidente del Consorzio cav. Morelli de Rossi e che tosto si mise all'opera preparando i programmi e provvedendo all' organizzazione delle due iniziative.

Riassumiamo quì il programma per l' Esposizione delle uve.

Erano chiamati a parteciparvi i viticoltori di tutto il Friuli, cioè delle due provincie di Gorizia e di Udine. I campioni, di almeno 2 kg., dovevano rispecchiare le caratteristiche dei vitigni che rappresentavano ed essere accompagnate, possibilmente, da foglie e tralci. I concorrenti dovevano impegnarsi a fornire tutti i dati che fossero richiesti, a permettere rilievi e sopraluoghi ed, eventualmente, a fornire, a suo tempo, un certo numero di tralci al Consorzio Antifillosserico per le prove d' innesto delle varietà più meritevoli e per l'eventuale impianto di vigneti sperimentali.

Malgrado il poco tempo trascorso fra l'inizio della propaganda e l' apertura dell' Esposizione il numero degli aderenti fu notevolissimo, 87 furono gli espositori e 708 il numero dei campioni inviati per essere esposti.

La Presidenza della Mostra di Emulazione fra operai artigiani e piccole industrie ha ospitato la nostra Esposizione in un bellissimo ambiente molto adatto e spazioso.

La presentazione dei campioni avvenne regolarmente sabato 24 settembre e il loro collocamento fu completato nella giornata stessa.

Le varietà presentate.

Le uve presentate si dividevano nel modo seguente:

Uve da vino	campioni	n.°	594	di n.°	130	varietà
Uve da tavola	„	„	52	„	45	„
Ibridi produttori diretti	„	„	62	„	52	„

Le varietà da vino presentate furono le seguenti:

Agadene - Aleatico - Alicante - Aramon - Barbera - Bevert - Bianca comune friulana - Bianca di Faedis - Bianca gentile - Bianca Istriana - Bianca secolare friulana - Blaufränkisch - Bordeaux - Borgogna bianco - Borgogna nero - Briska - Brombona - Cabernet frank - Cabernet sauvignon - Candida - Chalùnie - Chanòrie bianca - Chanòrie nera - Cividin - Civòn - Clivarola - Coda di volpe - Codelung - Coneute - Corbinella - Cordenossa - Cordovat - Corvino - Cotogna - Crivolisa - Croatta - Del Bon - Dolcetta - Dolcetto - Dolciûl - Duriese - Farinella - Franconia - Freisa - Friulara - Frontignan - Frontignan bianco - Fumatt - Gamay - Gargania - Gargasc - Gatta - Gemona - Glemonasse - Glera - Glerute - Gran rapp - Isabella - Jacquez - Kralievina - Lambrusco - Madalin - Malvasia - Marzemino - Meina - Merlot - Molinara - Mucosa - Negrara - Negratt - Negrettino - Negruzz - Neretto piemontese - Palomba - Pergole - Piccolit - Piccolit nero - Pigué - Pimpinella - Pinot bianco - Pinot grigio - Pinot nero - Portoghese - Promiedie - Pogroiza - Prosecco - Raboso - Rapatt - Refosco - Refosco bianco - Refoscone - Refoscutt - Reno - Ribolla - Ribolla nera - Ribuelatt - Riesling italico - Riesling renano - Rigolotta - Rossaria - Rossetto - Sangiovese - Sauvignon bianco - Sbitarola - Schiaglin - Sclapevassei - Sclave - Silvania - Sirah - Sivilon - Slankamenka - Spicatt - Spizzade - Spizzott - Tazzelenghe - Terano - Tintoria - Tokay bianco - Traminer - Trebbiano - Trentino - Trollinger - Uccelutt - Ue piche - Ungherese - Uva slava - Verduzzo - Vinoso - Zastaviza - Zibibbo.

Le varietà da tavola erano le seguenti:

Agapanthe - Barbarossa - Beoz Causz - Bianca da tavola - Bicane - Black Hamburgh - Boucheron - Canone bastardo - Chasselas a foglie prezzemolo - Chasselas bianco - Chasselas dorato - Chasselas Jalobat - Chasselas la rose - Chasselas moscato - Chasselas Napoleone - Chasselas reale - Chasselas rosa - Cipro - Clera Mostoza - Dodrelabi - Erszebet Kiralijneem - Grande perla - Gut edel - Iuvernenga tardiva - Moscatella nera - Moscatellone - Moscato bianco - Moscato bianco cera - Moscato fior d'arancio - Moscato grosso - Moscato rosa - Muscat d'Eisenstadt - Muscat neron blanc - Noussares - Olivette Barthelet - Pignola - Pizzutello - Sabalkanskoi - Sarda da tavola - Seine et Marne - Semendrianer - Tell Vilmos - Uva Corinto - Uva grossa nera da tavola - Verdea.

Ed ora l'elenco degli ibridi produttori diretti presentati:

Bertille Seyve 460 - Canadà - Castel 120, 1832, 13317, 13320, 19002 - Couderc 4401, 5819, 7106, 7120, 7417, 106.46, 117.3, 132.11, 146.51, 175.38, 272.60, 343.14 - Gaillard 2, 157, 194 - Grimaldi 88 - Malègue 469.2 - Noah - Oberlin 595, 605 - Perbos 65.3 - Seibel 1, 29, 60, 78, 84, 156, 209, 405, 807, 880, 1000, 1014, 1070, 1077, 2003, 2006, 2010, 2033, 2055, 2056, 2524, 2740, 2845, 4153.

La premiazione.

Il Comitato promotore dell'Esposizione incaricava una Commissione composta dei signori: Marchettano prof. cav. Enrico, Zanettini dott. Pietro e Coceani cav. Francesco di procedere all'esame della presentazione delle uve e proporre le relative onorificenze.

Riunitasi lunedì 26 settembre la Commissione, dopo un accurato esame, presentava le seguenti proposte che erano pienamente accolte dal Comitato.

Diploma d'onore — Morelli de Rossi cav. Giuseppe - Sbuelz cav. Giovanni - Marzotto comm. Norberto - amm. fratelli de Dottori - Ufficio Agrario Provinciale di Gorizia - R. Scuola pratica d'agricoltura di Pozzuolo - Capsoni dott. cav. Urbano.

Diploma di merito di 1.° grado — Fratelli Angeli - Kechler dott. comm. Roberto - Caiselli co. Franco - fratelli Sinigaglia - amm. co. Amalia Freschi - amm. Della Torre Felissent - amm. nob. Nievo - Luchini cav. Luchino - amm. prof. gr. uff. Domenico Pecile - amm. C. G. Harocopo - Del Medico Ermenegildo - Waiz dott. Alfonso - Micoli Toscano Giovanni - Dorigo dott. Domenico.

Diploma di merito di 2.° grado — Chiesa Valentino - di Prampero co. Giacomo - Zamparo Giuseppe - Lirutti Giacomo - Vianelli Ganza Filomena - amm. co. Rota - Tomat Luigi - amm. co. Deciani - Chiaradia cav. Enzo - Guarnieri dott. Giacomo - amm. co. Zoppola di Chiarmacis - Piccinin Marco - D'Andrea Vincenzo - amm. co. Brazzà - amm. Perusini - amm. dott. V. Pirona - Rubini dott. gr. uff. Domenico - amm. co. de Puppi di Villanova - Veritti Angelo - Bassutti Vincenzo - D'Andrea Camillo - Lovisa Emilio - Maraldo Domenico - Sabbadini Pietro - Treppo Giuseppe - amm. Florio Ciconi Beltrame - di Maniago co. Olvrado.

Diploma d'incoraggiamento — Pujatti Giuseppe - Pujatti Domenico - Castellarin Luigi - Santarossa Giuseppe - Valentinuzzi Pietro - Fantin Valentino - Francescutti Giovanni - Tosolin Giovanni - Culos Gioacchino - Colussi Antonio - Colussi Anselmo - Pittini Giuseppe - Gattolini Cornelio - Tomat Camillo - Martinis Santo - Perini don Romano - Comini Leonardo - Minisini Enrico - Calligaro Luigi - Niccoloso Gio. Batta - Treppo Giuseppe - Totis Enea - Morandini Giovanni - Sburlini Giovanni - Freschi Luigi - Bellina fratelli - Rieppi Amedeo - Andervolti Alfredo - Calligaris Eugenio.

L'opera della Giuria.

Il Comitato ordinatore ha nominato una Giuria per l'apprezzamento delle uve presentate all'Esposizione presieduta dall'illustre prof. cav. F. A. Sannino, direttore della R. Scuola di Viticoltura ed enologia di Alba e composta dei signori Biasoni Enrico, Dorigo dott. Domenico, Follini Umberto, Luchini cav. Luchino, Mazzoli Taic dott. Carlo, Mizzau Giuseppe, Morelli de Rossi cav. Giuseppe e Ussai dott. Giusto.

La Giuria riunitasi domenica 25 settembre nei locali dell'Esposizione procedette per prima cosa alla eleminazione delle varietà di minor pregio, per fermare la propria attenzione su poche varietà di maggior valore. Restarono così da giudicare 65 varietà di uve da vino.

E togliamo dagli appunti della Giuria le seguenti indicazioni sommarie sulle varietà esaminate:

Aleatico. Ottima uva nera da vino e da tavola. Non aromatica, acino medio, rotondo, carnoso, croccante, abbastanza dolce; buccia spessa, dura, tannica.

Barbera. Campione Sbuelz: esatta, buona. Campione Panciera di Zoppola: non è barbera. Acini sferici, anche la foglia è diversa.

Blaufränkisch o *franconia.* Spargolo, alato, medio o piccolo. Acino rotondo. Pennello rosso. Dolce, acido, buono da vino. Uva serbevole. Soffre per antracnosi come il Portugieser. Campioni Harocopo: Innestato su Riparia, acini grandi; non innestato, acini piccoli, allungato - Non è il Portugieser - Blaufränkisch e Franconia nessuna differenza.

Borgogna. Maturanza di Pinot nero. Acini leggermente allungati.

Cabernet franc. Bei grappoli. Viti a raggio. Vino fino. Campione Sbuelz: assomiglia a Merlot.

Cabernet sauvignon. Poco bello.

Chianoria. Pianura di Gemona. Poco colorato. Molto produttivo. Acini grandi, carnosi, dolci, aciduli. Semi maturi.

Cividin. Grappolo cilindrico, serrato. Somiglia un po' al Verduzzo. Foglia lobata. Più tardivo del Verduzzo. Il campione di Gorizia ha grappoli ed acini più grandi, verdi ; diffuso in collina.

Clarnizza. Grappolo serrato a virgola. Acini verdi, dolci. Molto produttivo. Si trova nella Valle del Vippacco. Chiamato anche *Pagadebiti.* Vino poco alcoolico.

Coniute. Grappolo grande, piramidale, alato, serrato. Acino medio, schiacciato o rotondo, carnoso, dolce acido. Semi maturi. Marcisce.

Cordenossa. Grappolo di Refosco. Foglia frastagliata, con semi profondi. Acino piccolo o medio, rotondo, dolce acido. Un po' più tardivo del Refosco. Produttivo. Resiste alle malattie. È della zona di Rauscedo. Consigliabile per la pianura nord occidentale.

Cordovado. Vitigno antico. Produttivo. Grappolo cilindrico o conico, serrato, acino medio. Pennello colorato. Tardivo.

Corvin. Campione di Trivignano Udinese : grappolo medio, serrato ; acini grandi, rotondi, nero violacei, leggermente croccanti, dolce, acido ; buono da vino. - Campione di Manzinello : piccolo, dolce, nero. - Campione di Gorizia : poco buono. - I corvini antichi erano apprezzatissimi con l' invecchiamento.

Crivolise. Uva bianco verde. Acino leggermente allungato (Verdiso ?).

Dolcetta di Buia. Grappolo piramidale. Acino verde, carnoso, dolce. Buona.

Dorona di Verona. Uva bianca. Acino grande, dolce, acido, tannico. Da vino e da tavolo.

Farinella di Latisana. Grappolo grande, cilindrico, serrato. Acino medio. Polpa dolce, acida. Pennello colorato. Produzione costante, buona. Base dei vini di Latisana.

Frontignan. Origine non conosciuta. Venuto dalla Francia con viti di Moscato di Frontignan. Grappolo conico, grande, serrato. Peduncolo cortissimo, acino piccolo o medio, rotondo, nero violaceo, molto pruinoso. Uva tannica. Polpa carnosa, dolce, acidula. Leggerissimo sapore di erba. Semi quasi maturi. Produzione abbondante e costante. Conservazione facile sulla pianta. Il vino di solo Frontignan è ordinario ; si taglia con Verduzzo. - Secondo il prof. Viglietto è il Pigné, ma è diverso ; polpa più carnosa.

Frontignan bianco. Grappolo piccolo. Acino verde, dolce acido.

Fumatt. Grappolo medio o piccolo. Acino piccolo o medio, dolce acido. Semi maturi. Non pare raccomandabile.

Gamay di Liverdun. Ottimo, grappolo serrato, acino piccolo. Sembra Pinot nero.

Gamay d' Orleans. Acino allungato, grande.

Gargania. Diversi campioni, alcuni tipici per la tinta carnicina. Polpa carnosa, croccante, dolce. Buccia spessa, tannica. Lo zucchero non è molto. Per località soleggiate. Corrisponde alla Garganega di Soave Veronese.

Gatta. Grappolo serrato. Grappolo e acino grandi, acino nero violaceo, dolce, acidulo, tannico. Semi maturi. Vale poco.

Glera (Uva Pissona) fertile. Grappolo spargolo. Acino medio o piccolo, rotondo o allungato, carnoso, dolce. Buccia tannica, sottile. Molto soggetta alle crittogame, marcisce. - Altro campione: grappolo serrato; acino meno dolce, allungato; buccia più tannica.

Glera del Collio. Verde, molle. Acino allungato.

Malvasia de la Drôme. Acino allungato, carnoso, dolce. Non è quella di Toscana. Buona.

Malvasia del Carso. Verde. Acino medio, rotondo, carnoso, dolce. Da vino.

Marzemino. Sembra il Marzemino di Conegliano. Peduncolo lungo. Acino grosso, rotondo o leggermente allungato. Pennello colorato. Buono.

Marzemino Refoscone. Acino grande. Produttivo. La punta non matura bene. Consigliabile solo per località dove la maturazione riesce perfetta.

Merlot. Bei grappoli, grandi e lunghi, dolce. Maturanza ottima. Poco acido. Resiste al marciume.

Molinara. Acino medio. Polpa carnosa. Pennello colorato.

Negrettino bolognese. Grappoli serrati. Acino carnoso, croccante, dolce, piacevole.

Negruzz. Bei grappoli grandi. Acini medii, nero violacei, rotondi o allungati, carnosi, croccanti, dolci aciduli. Resistente alle malattie. Diffuso all'epoca dell'oidio. Produce bene. Non sempre matura bene.

Palomba. Grappolo lungo, cilindrico o leggermente conico. Acino medio o piccolo, rotondo o leggermente allungato. Polpa carnosa, croccante, dolce. Semi maturi. Costantemente produttiva. Dà il sale al vino. Non è molto colorata. Entra per un quarto nella coltiva-

zione, nelle alluvioni del Meduna e del Tagliamento. Vino poco acido, gradevolmente profumato. Buon correttivo. Uva buona anche da tavola. Si conserva bene. - Soggetto a peronospora.

Piccolit. Bei campioni. Acino piccolo, giallo o verde, dolce. Su Rupestris grappolo serrato, acini più grossi. Semi maturi. C'è una sottovarietà spargola.

Piccolit nero. Foglia 3 o 5 lobata, semi aperti, tomentose. Grappolo serrato, cilindrico o conico. Pennello colorato. Acino rotondo o allungato, dolce acido.

Primiedie o *Biancona.* Colline del Friuli occidentale. Acino piccolo o medio, verde o giallo, rotondo o allungato. Polpa carnosa, dolce, tannica. Grappolo compatto. Marcisce. Corregge l'asprezza del Schiaglin.

Pinot bianco. Dolce, buono, verde.

Pinot grigio. Buono, molto colorato.

Pinot nero. Campione di Nicoloso. Non è Pinot. Acino allungato.

Portoghese. Due varietà. Una ha grappolo ad acini rossi, l'altra ha acini neri, acquosi. Semi maturi. Altro campione: Aramon nero (?) brutta uva, poco matura, non è Portoghese.

Prosecco. Uva bianca a grappolo spargolo, matura. Pare il *Prosecco Balbi.*

Raboso veronese. Pure esatto.

Refosco del Carso. Foglia di refosco. Acino grosso. Produttivo. Vino diurettico.

Refosco dal piccinolo rosso e *dal piccinolo verde.* Quello del piccinolo rosso è più piccolo, più dolce.

Refosco d'Istria. Spargolo. Acino allungato, medio. Polpa dolce, acida. Tre semi maturi. - Altra varietà ad organi più grandi. Acino più grande, grappolo più spargolo, semi quasi maturi.

Refosco di Pagnacco. Meno maturo.

Refosco di Rauscedo. Molto produttivo e costantemente produttivo. Meno dolce del Refosco nostrano, forse per vendemmia anticipata. Maturazione media. Ricco di tannino.

Refosco di Ronchis. Più produttivo, più costante, più precoce del precedente. Acini grandi, poco dolci, grossi. Semi maturi. Precocità di fruttificazione. Resiste al marciume. Vino più buono di quello di Rauscedo. Vive in una piccolissima zona.

Refosco di Vicenza. Somiglia al Refosco d'Istria, ma più spargolo.

Refosco nostrano. Grappolo piramidale. Acino medio o piccolo dolce. Costantemente ma non eccessivamente produttivo. Tardivo nel mettersi a frutto. - Altro campione somiglia al precedente, ma acini piccoli e dolci, foglie tomentose.

Conclusioni sul *Refosco:* Col nome di Refosco vanno più varietà meritevoli di essere diffuse per comunanza di caratteri, per abbondanza e costanza di produzione, resistenza al marciume, e buona qualità di prodotto apprezzato. È utile la sua correzione con Merlot. - Raccomandasi la varietà a piccinolo rosso, benchè meno produttivo, ma più rapida.

Refoscone o *Refosco di Faedis.* Grappolo conico o cilindro conico, serrato. Acino grosso,, allungato. Polpa carnosa, dolce, tannica. Semi maturi. Varietà di abbondante e costante produzione. Da consigliare.

Refoscone di Pozzuolo. Grappolo lasso, acino tondo. È un Marzemino grosso (?).

Ribolatt o *Ribolla imperiale.* Dolce.

Ribolla gialla. Acino medio o piccolo, rotondo o leggermente allungato. Polpa carnosa, dolce. Buccia dura, tannica, spessa. A Cormons si chiama *Ribolla rossa* e a Rosazzo *Ribolatt.*

Ribolla verde. Grappolo spargolo. Acino tondo, meno carnoso del precedente. Più produttivo. Soggetto a oidio.

Ribolla nera. Grappolo spargolo. Acino grosso o medio, rotondo o allungato, carnoso, croccante, dolce. Buccia tannica. Soggetto a colatura. Buona varietà.

Riesling italico. Grappolo serrato. Acino dolce, tannico. Il campione di Pozzuolo dev' essere Tokay o Furmint.

Riesling renano. Poco produttivo. Consigliare per vini fini.

Sangiovese di Romagna. Grappoli e acini grandi. Acini allungati, carnosi, dolci aciduli. Semi maturi.

Sauvignon blanc. Grappolo medio. Acino medio o piccolo, rotondo o allungato, carnoso, dolce, aromatico. D' innesto su Rupestris è verde. Produttivo.

Schiaglin. Coltivazione del Verduzzo, ma però diverso. Acino dolce, acido, tannico. Vino sano, conservabile, suscettibile d' invecchiamento. Sottovarietà a grappolo spargolo, simile a *Cividin.* Nel Friuli occidentale (Maniago, Meduno, Cavasso, Clauzetto, Castelnuovo, Forgaria).

Sclave. Grappolo serrato, cilindrico o conico. Acino grande. Polpa acida, non matura.

Silvania. Produttivo. Uva verde, poco dolce.

Sirah bianco. Buono.

Sirah nero. Non è denominato esattamente.

Slankamenka. Grappoli enormi, poco dolce, tannico.

Tazzelenghe. Grappolo cilindrico, spargolo. Acino più che medio, rotondo. Buccia sottile, dura, tannica. Polpa dolce, acidula. Semi maturi. Pennello colorato. Fioritura tardiva. Maturanza 2.ª epoca. Uva mostosa.

Tokay. Bianco. Produttivissimo, specialmente per terreni magri. È il *Furmiut.*

Traminer. Uva rosa. Ottimo campione.

Trebbiano. Esatto. Buono.

Uccellutt. Grappolo compatto. Produttivo. Acino dolce, verde. Dà vino buono, sapido. Si coltiva nel Comune di Castelnuovo del Friuli.

Uva di Guarnieri. Grappolo medio. Acino nero, rotondo. Polpa carnosa, dolce. È importata dalla Valpolicella, dove è chiamata *Negrella Guarnieri.*

Verdiso di Caneva. Esatto. Grappolo spargolo. Polpa tannica. Buono.

Verduzzo. Grappolo piramidale, conico, alato, serrato. Peduncolo corto. Acino piccolo, rotondo. Buccia verde, punteggiata, punto pistillare appariscente. Polpa dolce. Buccia dura, tannica, spessa. Semi 3-4. In collina rende poco mosto. Conviene a Nimis, Romandolo, Faedis.

Verduzzo giallo. Grappolo e acino più piccolo. Produzione minore. Foglia intera.

Vinose. È uva rosso violacea.

Vinositt. Acino grande, nero violaceo, poco dolce, acidula. Nessuna affinità colle viti americane.

Vinoso. Uva rosso violacea. Dolce.

Zibibbo. Non è esatta la denominazione.

Ultimato il suo lavoro, la Giuria ha desiderato che alcuni campioni da essa esaminati, fossero mandati al Laboratorio di Chimica Agraria, per la determinazione dello zucchero e dell'acidità. Ecco i risultati quali ci furono comunicati dal Laboratorio:

Analisi uve della Esposizione Ampelografica 1921.

N.	VARIETÀ	ESPOSITORE	Zuccheri al Babo %	Acidità totale ‰ in acido tartarico
1	Blaufränkisch	Morelli de Rossi, Manzinello . . .	22.—	7.50
2	id.	co. A. Freschi, Ramuscello	19.25	8.60
3	id.	amm. de Puppi, Villanova	18.—	7.90
4	Cabernet franc	Ufficio Agrario, Gorizia	22.20	4.10
5	id.	amm. Pecile, S. Giorgio Rich. . . .	20.50	9.40
6	id.	Morelli de Rossi, Manzinello . . .	19 25	6.75
7	Cabernet Sauvignon	Ufficio Agrario, Gorizia	20.10	6.30
8	Çhanorie	Veritti Angelo, Paradiso	20.10	6.30
9	id.	Fratelli Sinigaglia, S. Vito	20.—	6.30
10	Cividino	Ufficio Agrario, Gorizia	17.60	9.00
11	id.	Morelli de Rossi, Manzinello . . .	21.40	9.70
12	Coneute	Morandini, Trivignano	24.—	8.20
13	id.	Caiselli co. Franco, Percotto . . .	20.10	10.01
14	Cordenossa	Luchini cav. Luchino, S. Giorgio Rich.	24.—	6.70
15	id.	amm. Pecile, S. Giorgio Rich. . . .	21.30	4.80
16	Cordovado	Ufficio Agrario, Gorizia	16.20	9.—
17	Corvino	Morelli de Rossi, Manzinello . . .	18.25	12.—
18	id.	co. Maniago, Trivignano	18.—	6.30
19	Dolcetta	Calligaris Luigi, Buia	22.50	4.10
20	Frontignan	amm. Della Torre Felissent, Pocenia	21.—	8.25
21	id.	amm. co. Freschi, Ramuscello . . .	21.80	10.50
22	Fumatt	Caiselli co. Franco, Percotto . . .	25.60	12.40
23	Frontignan	amm. Pecile, S. Giorgio Rich. . . .	19.25	6.70
24	Gamay	Capsoni dott. Urbano, Fontanabona .	24.60	7.50
25	Gamay di Liverdun	Sbuelz cav. Giovanni, Savorgnano .	24.60	7.50
26	Gamay d'Orleans	Sbuelz cav. Giovanni, Savorgnano . .	26.40	9.75
27	Guarnieri	Guarnieri dott. Giacomo, Fontanafred.	20.10	4.80
28	Marzemino	Capsoni dott. Urbano, Fontanabona .	26.80	7.50
29	id.	Waiz dott. Alfonso, Cormons . . .	23.40	4.60
30	Marzemino-Refoscone	Morelli de Rossi, Manzinello . . .	18.29	8.20
31	Malvasia del Carso	Ufficio Agrario, Gorizia	24.60	6.75
32	Malvasia de la Drôme	R. Scuola Agraria, Pozzuolo . . .	21.30	7.10
33	Merlot	amm. Pecile, S. Giorgio Rich. . . .	18.50	11.60
34	id.	Morelli de Rossi, Manzinello . . .	21.10	9.—
35	Palomba	amm. Pecile, S. Giorgio Rich. . . .	16.80	6.30

N.	VARIETÀ	ESPOSITORE	Zuccheri al Babo %	Acidità totale ‰ in acido tartarico
36	Palomba	Luchini cav. Luchino, S. Giorgio Rich.	19.50	6.—
37	Piccolit	amm. Perusini, Ipplis	25.80	5.60
38	id.	Perini don Romano, Savorgnano . .	20.60	7.80
39	Piguè	amm. Pecile, S. Giorgio Rich. . . .	19.20	8.25
40	Pinot bianco	Ufficio Agrario, Gorizia	19.—	6.70
41	Pinot grigio	amm. Pecile, S. Giorgio Rich. . . .	24.40	6.—
42	Pinot nero	Morelli de Rossi, Manzinello . . .	22.—	8.60
43	Primiedie	Lovisa Enrico, Cavasso Nuovo . . .	18.35	9.—
44	Refosco del Carso	Ufficio Agrario, Gorizia	15.10	10.80
45	Refosco del picciuolo rosso	amm. co. Florio, Buttrio	23.10	6.75
46	Refosco di Rauscedo	Luchini cav. Luchino, S. Giorgio Rich.	15.60	8.60
47	Refosco di Runchis	Sabbadini Pietro, Provesano . . .	22.30	10.10
48	Refosco di Runchis	Lovisa Enrico, Cavasso Nuovo . .	18.70	10.10
49	Refosco d' Istria	Morelli de Rossi, Manzinello . . .	18.70	10.90
50	Refosco nostrano	Morandini, Trivignano	21.—	6.40
51	Refoscone	azienda Kechler, S. Martino	19.90	7.80
52	id.	amm. Torriani, Corno di Rosazzo .	19.50	9.40
53	id.	azienda Kechler, Percotto	20.70	7.50
54	id.	Tomat Luigi, Faedis	20.—	10.50
55	Ribolla gialla	Rubini gr. uff. dott. Domenico, Ipplis	21.60	9.40
56	id.	amm. Torriani, Corno di Rosazzo .	22.80	9.40
57	Riesling italico	Capsoni dott. Urbano, Fontanabona .	24.60	11.60
58	id.	Morandini, Trivignano	20.40	9.—
59	Riesling renano	Ufficio Agrario, Gorizia	20.—	8.60
60	id.	Sbuelz cav. Giovanni, Savorgnano .	24.20	7.50
61	Schiaglin	Bassutti Vincenzo, Castelnuovo . .	20.—	11.60
62	Silvana	Ufficio Agrario, Gorizia	11.—	6.30
63	Slankamenka	Ufficio Agrario, Gorizia	18.10	4.80
64	Tazzalingua	Rossi Vittorio, Percotto	19.—	9.70
65	id.	Caiselli co. Franco, Percotto . . .	22.—	10.10
66	Tokay bianco	Caiselli co. Franco, Percotto . . .	17.30	6.30
67	id.	Micoli Toscano Giovanni, Castions .	19.30	5.60
68	Traminer	Ufficio Agrario, Gorizia	24.20	6.30
69	Trebbiano	amm. Kechler, Percotto	20.10	6.70
70	Verduzzo verde	Perini don Romano, Savorgnano . .	19.50	6.30
71	Verduzzo giallo	amm. Torriani, Corno di Rosazzo .	26.—	4.80
72	Verduzzo verde	Morandini, Trivignano	18.70	7.50

La Giuria nuovamente riunitasi e considerate le analisi avute dal Laboratorio ha preso le seguenti conclusioni:

" La Commissione incaricata del giudizio delle uve presentate alla Esposizione Ampelografica indetta dal Consorzio Antifillosserico Friulano, riunitasi per addivenire alle conclusioni da ricavare dall'esame delle uve stesse, ha stabitito la seguente graduatoria di uve raccomandabili per la diffusione in Friuli, augurandosi che il Consorzio Antifillosserico voglia accogliere subito la proposta del prof. Sannino per la formazione di un vigneto ampelografico provinciale, elemento indispensabile per ottenere esatti termini di raffronto fra i vitigni friulani e stabilire quindi in modo esatto l'elenco delle viti che unicamente si dovrebbero coltivare in Friuli ".

Ecco l'elenco preparato dalla Commissione, diviso in due categorie:

Categoria I.[a] — *Uve nere.* Blaufränkisch, Cabernet franc, Çhanòrie, Coneute, Cordenossa, Gamay, Marzemino, Marzemino refoscone, Merlot, Palomba, Pinot nero, Raboso Veronese, Refosco del Carso, Refosco dal picciuolo rosso, Refosco dal picciuolo verde, Refosco di Rauscedo, Refosco di Runchis, Refosco nostrano, Refoscone, Tazzalingua.

Uve bianche. Gargania, Piccolit, Pinot bianco, Prosecco, Ribolatt, Ribolla, Riesling italico, Sauvignon bianco, Sçhiaglin, Slankamenka, Tokay bianco o Formint, Verdiso, Verduzzo, Verduzzo giallo.

Uve rosate. Pinot grigio.

Categoria II.[a] — *Uve nere.* Barbera, Corvin, Farinella, Frontignan, Fumatt, Molinara, Refosco d'Istria, Ribolla nera, Sangiovese di Romagna.

Uve bianche. Glera, Malvasia del Carso, Malvasia della Drôme, Primiedie, Riesling renano, Trebbiano, Cividin.

Il Convegno dei Viticoltori.

Lo stesso comitato che aveva provveduto ad organizzare la Mostra di uve si occupò anche della preparazione del Convegno viticolo. Furono invitati, ed aderirono, a far da relatori i sigg. on. Marescalchi (che poi per una improvvisa indisposizione non potè intervenire) e i professori Sannino e Dalmasso. In sostituzione dell'on. Marescalchi fu incaricato di riferire l'avv. Zoratti. Altre relazioni

presentarono anche il cav. Morelli de Rossi, il dott. Pietro Zanettini e il cav. Francesco Coceani.

Il convegno fu inaugurato la mattina del 27 settembre con un discorso del Presidente del Consorzio Antifillosserico cav. Morelli de Rossi. I numerosissimi intervenuti, acclamarono alla Presidenza i sigg. Pecile prof. gr. uff. Domenico, Morelli de Rossi cav. Giuseppe e Rubini dott. gr. uff. Domenico, che rivestirono e rivestono la carica di Presidenti del Consorzio Antifillosserico. Segretario il R. Delegato tecnico antifillosserico cav. F. Coceani.

Nella mattina del giorno 27 svolse la sua Relazione sui risultati della Esposizione delle uve il prof. Sannino; nel pomeriggio esaurito il primo tema, si passò al secondo " sugli ibridi produttori diretti in Friuli „ sul quale riferì il cav. Morelli de Rossi e poi il dott. Zanettini svolse la sua relazione sull' " Uso della anidride solforosa in viticoltura „.

La mattina del 28 l'avv. Zoratti presentò ai numerosi convenuti una relazione sulla " Tassa sul vino „, e dopo di lui brevemente espose i " Risultati del lavoro di ricostituzione in provincia di Udine „ il R. Delegato antifillosserico cav. F. Coceani.

Nel dopo pranzo i partecipanti al Convegno, più di un centinaio, presero parte alla gita organizzata alla bonifica collinare del cav. G. Sbuelz a Savorgnan del Torre accolti colle cortesie e colla signorilità ben nota a quanti poterono ammirare l'opera del cav. Sbuelz. Visitate le splendide vigne, le stalle, la cantina, in uno spiazzo avanti a quest'ultima, svolse la sua ampia relazione sui " Moderni sistemi di difesa contro la crittogame „ il prof. Dalmasso della R. Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano. Dopo di che il presidente del Consorzio Antifillosserico, cav. Morelli de Rossi, dichiarò chiuso il Convegno Viticolo.

Diamo qui le relazioni che furono presentate al Convegno seguite dagli ordini del giorno votati:

Risultati della Esposizione Ampelografica di uve.

Relazione del prof. cav. F. A. Sannino.

Al recente convegno di viticoltori di Brescia fu sollevata la questione della scelta dei vitigni per la preparazione dei buoni vini: prima di occuparsi del processo di vinificazione, deve il viticoltore scegliere i migliori vitigni, quelli più convenienti; mentre finora si è tenuto conto solo della quantità del prodotto. Nella mia risposta, come relatore, additai l'esempio di Udine, con l'Esposizione Ampelografica delle uve indetta dal Consorzio Antifillosserico Friulano, e son certo che l'esempio sarà largamente seguito in un prossimo avvenire.

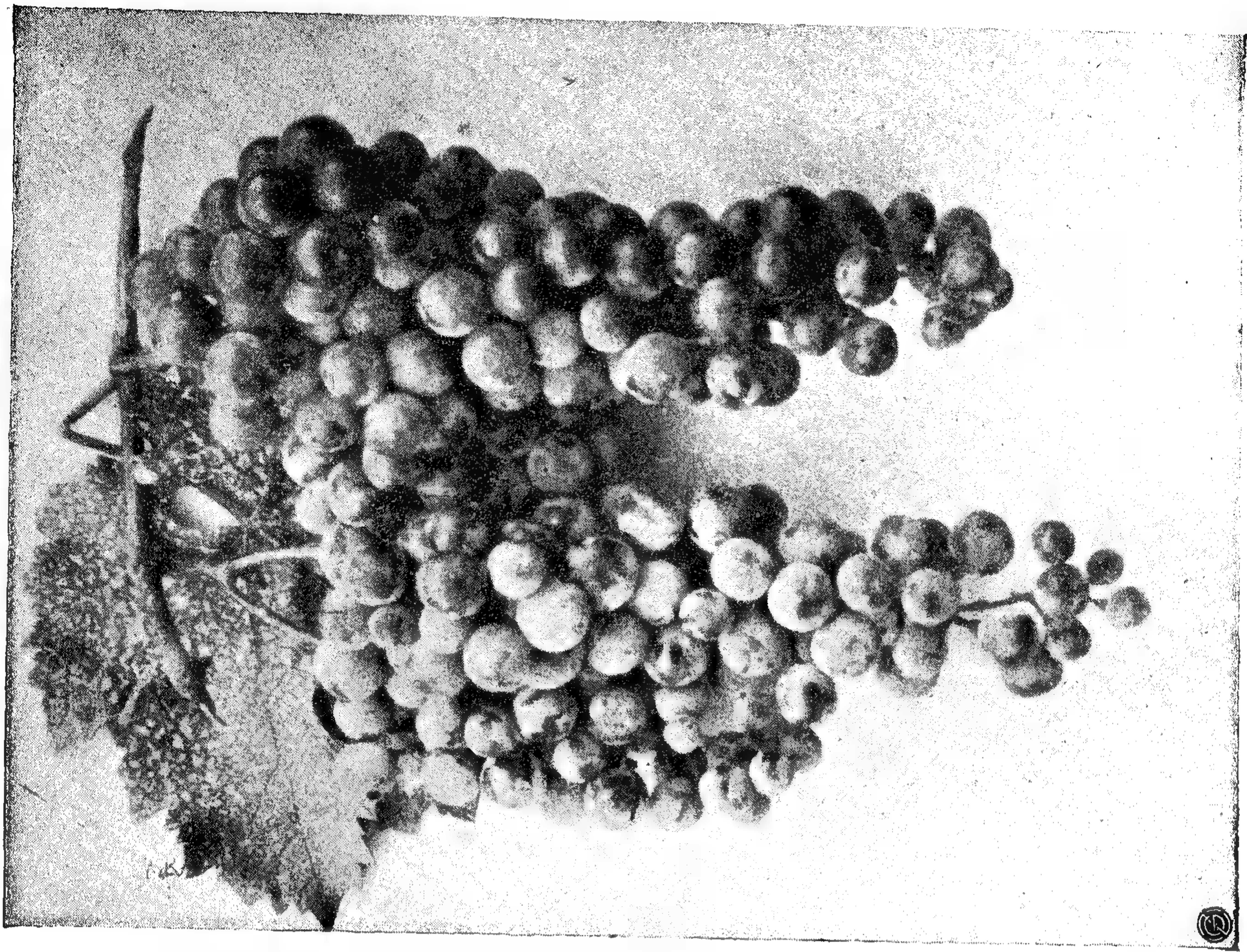
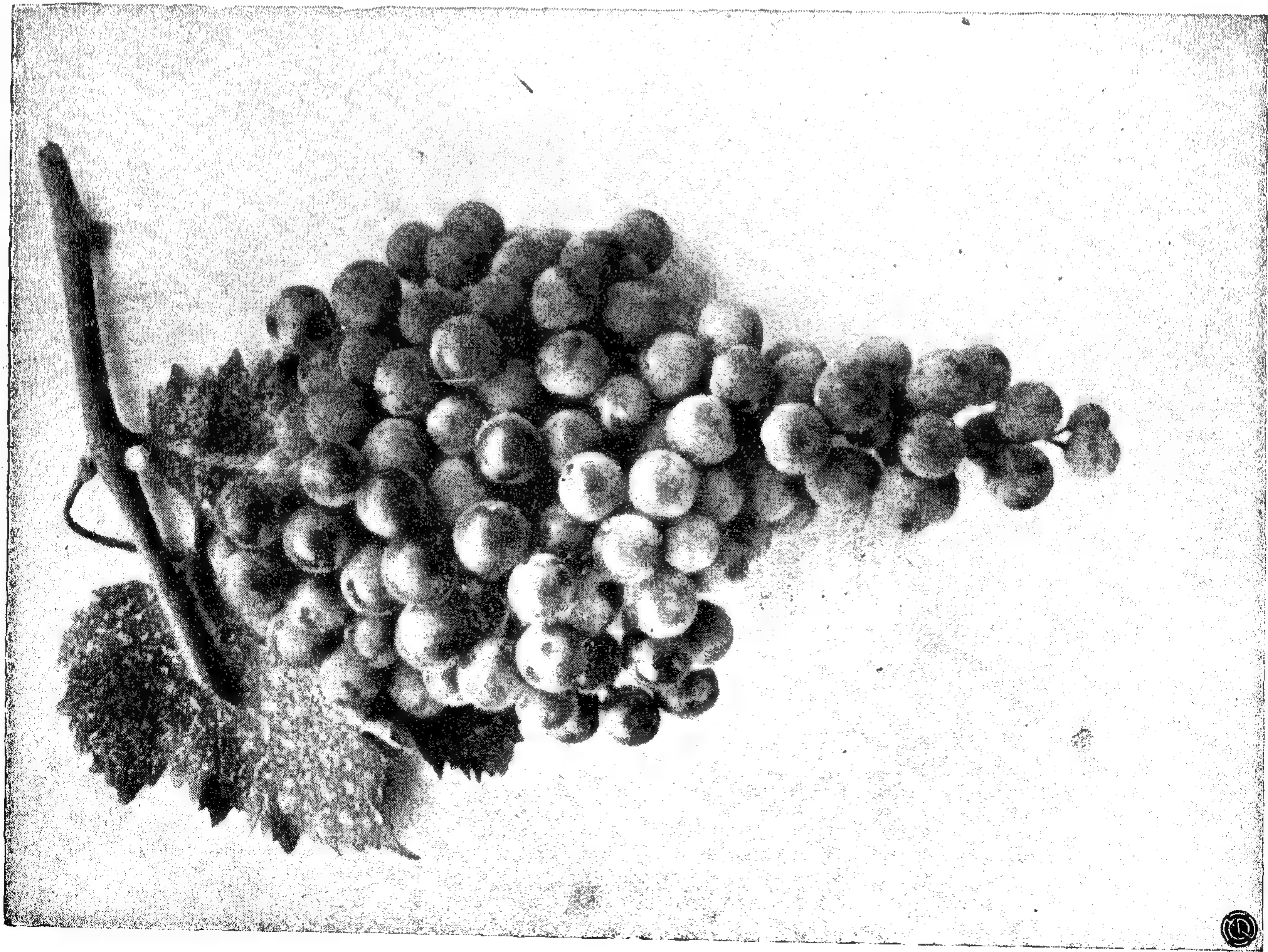
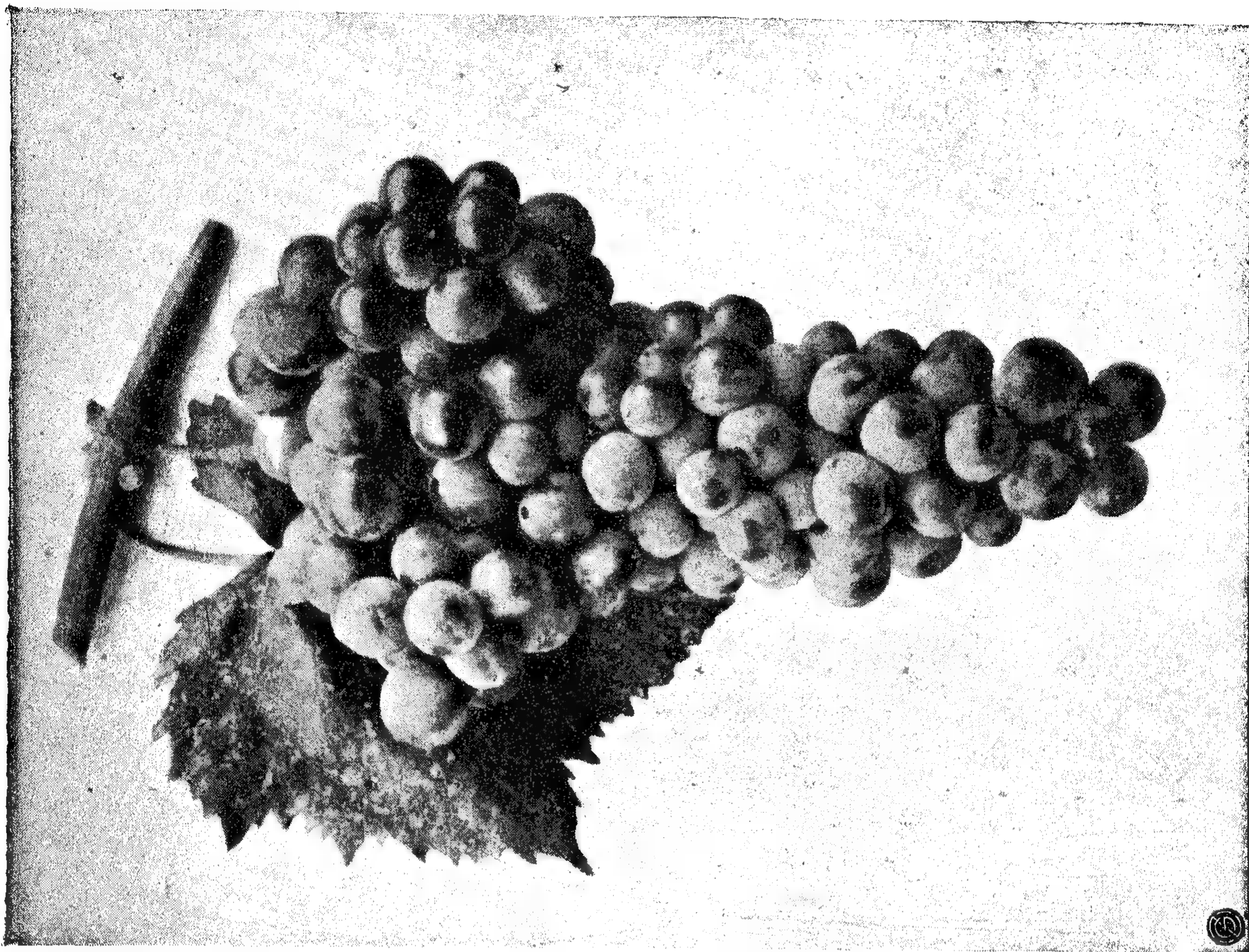
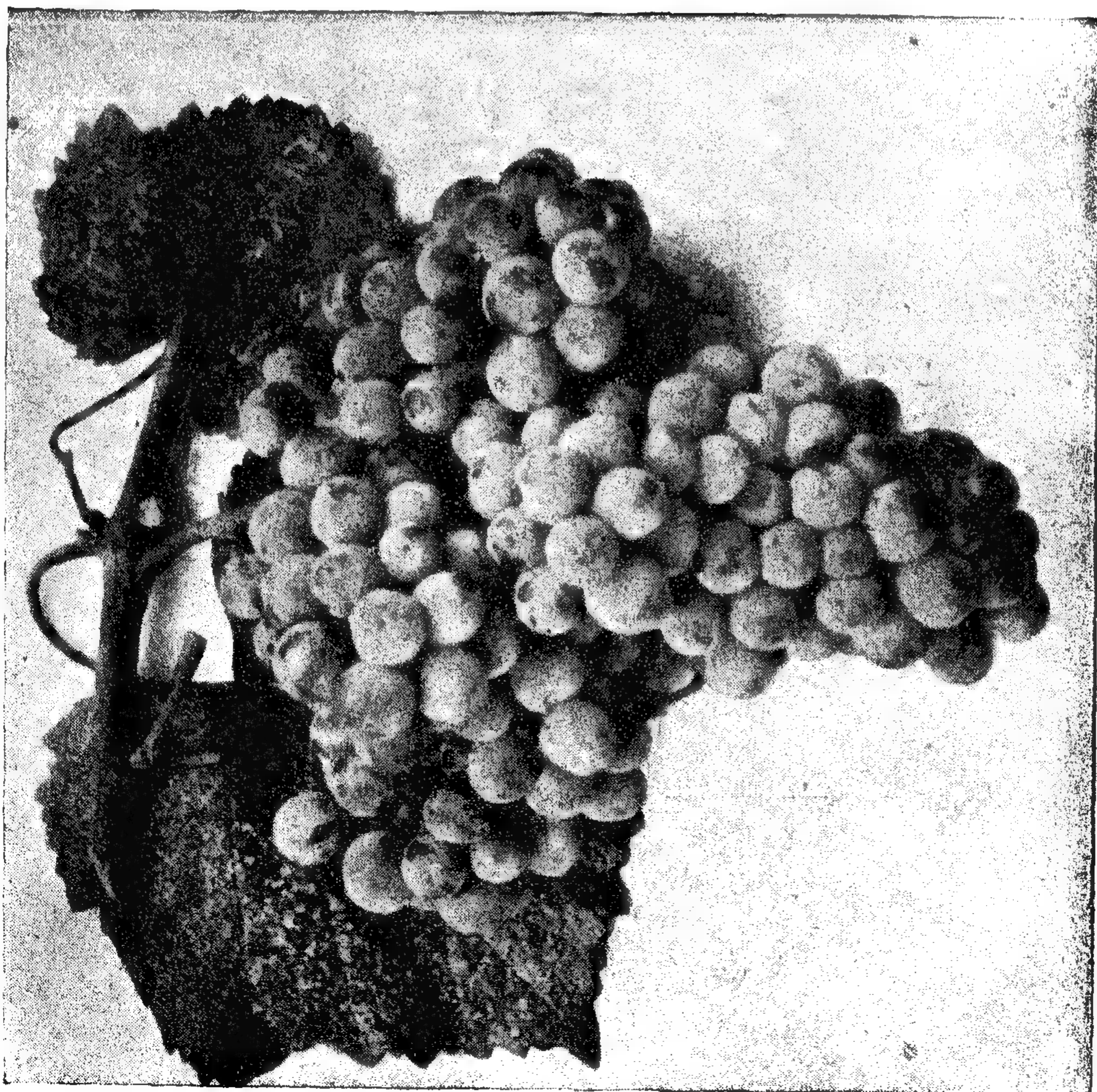
Il Friuli non da oggi si occupa della scelta dei vitigni più convenienti, come dimostra l'esposizione del 1863 di uve indigene ed importate. L'iniziativa attuale è destinata a maggiori successi, perchè presa nel periodo più importante della lotta contro la fillossera. Le nuove piantagioni dovranno avere poche varietà, di produzione abbondante e costante, e di buona qualità, come è avvenuto nei paesi più viticoli, quali il Piemonte, la Toscana, ecc.

Il criterio della abbondante e costante produzione non può essere trascurato, perchè dal punto di vista economico sarebbe enorme il prezzo di costo del vino coltivando vitigni di scarsa e saltuaria produzione. Ed in genere i vitigni friulani più estesamente coltivati sono molto produttivi.

Ma occorre pure che le uve siano di buona qualità; e questo carattere si stabilisce soltanto con l'analisi del mosto, deducendolo dalla quantità di zucchero. L'assaggio dell'uva, mangiandone degli acini, può essere molte volte fallace. Mosti poveri di acidi sembrano ricchi di zucchero, anche se ne contengono poco, oppure mosti ricchi di acidi sembrano meno dolci. In questo momento le analisi dei molti campioni studiati dalla Giuria non sono neppure iniziate e perciò manchiamo di un elemento importantissimo di giudizio, che si riassume in questi termini: tra varietà ugualmente produttive è da preferire in massima quella che produce uva più ricca di zucchero.

In una rapidissima rassegna ricorderò le varietà friulane ed importate che, secondo il criterio della Giuria, dovrebbero a preferenza essere coltivate nelle singole località.

Comincio dal *Refosco* che, per unanime consenso, è il miglior vitigno friulano, perchè matura perfettamente ed è ricco di zucchero: quando in pianura si può dalle alberate ricavare mosto col 20 % di zucchero si può essere più che soddisfatti.

Come è noto, il Refosco dal peduncolo rosso è ritenuto migliore del Refosco dal peduncolo verde, ed è facile che l'analisi confermi questo giudizio dell'assaggio delle uve e della qualità dei vini. Rosso o verde il peduncolo, purchè si tratti di Refosco, conviene piantarlo e coltivarlo. Non è vero che il Refosco sia il Dolcetto del Piemonte, come fu asserito da Babo e Trummer e ripetuto da Goethe.

MERLOT (1/2 grandezza naturale).

REFOSCO NOSTRANO (1/2 grandezza naturale).

REFOSCONE (1/2 grandezza naturale).

VERDUZZO (1/2 grandezza naturale).

I diversi campioni di *Refoscone* suggerirono alla Giuria di raccomandare questo vitigno friulano, di costante e abbondante produttività.

E col Refoscone si raccomandano pochi vitigni friulani, come *Tazzalenghe*, *Cordenossa*, *Cianorie*, *Corvin*. Lo studio analitico delle varietà europee permetterà di compilare un elenco ragionato di quelle da raccomandare e di quelle da eliminare.

E passiamo ai vitigni di uve bianche, cominciando dal Verduzzo e dalla Ribolla.

Il *Verduzzo* è vitigno interessante: grappolo e acino piccolo di color verde, e di color giallo nella varietà gialla, ricco di zucchero, matura bene nella seconda metà di settembre. Il Verduzzo nella zona di Nimis, Ramandolo, Faedis, conviene per la produttività e per la qualità del vino, ricercatissimo sul posto, giallo, pastoso, spumeggiante. Non conviene nella zona delle Ribolle, perchè dà poco mosto.

Il Verduzzo della zona di Maniago è vitigno diverso da quello di Nimis, e perciò l'egregio dott. Mazzoli propose in seno alla Giuria di chiamarlo *Schiaglin*, che nella predetta zona è estesamente coltivato e non si può fare a meno di consigliarlo: dà vino sano, che migliora invecchiando.

La *Ribolla Gialla* è una bellissima uva friulana, molto produttiva, consumata in gran parte allo stato di mosto appena pigiata l'uva.

E neppure si può fare a meno di ricordare il *Piccolit*, di cui sono stati esposti bellissimi esemplari. È tra i vitigni che producono le maggiori quantità di zucchero, e adattatissimo per i vini santi.

E passiamo ai vitigni importati.

Ripetute furono in Friuli le importazioni di Pinot, di Gamay, e di Cabernet.

I *Pinot* e i *Gamay*, per quanto siano vitigni di ottima qualità, perchè maturano bene e danno uve ricche di zucchero, non sono produttivi, e la scarsa acidità non ne fa apprezzare il vino.

Invece il *Pinot grigio*, anche su viti a raggio, produce molta uva ricca di zucchero, che potrebbe dar vino bianco buono, oppure, rifermentando, produrre anche del vino rosso da pasto.

Senza dubbio in Friuli si sono avuti migliori risultati dal *Merlot*, che produce molta uva ricca di zucchero e di colore, resistente al marciume e vino tra i migliori. Alla esposizione di Cividale nella primavera del 1896 un campione di Merlot del conte di Brazzà fu premiato con medaglia d'oro da una giuria, in cui prevalevano competenti enologi tedeschi delle aziende oltre confine. Ebbi occasione di apprezzare quel campione che, pur essendo prodotto in piano, aveva tutte le caratteristiche dei migliori vini di collina e da quell'epoca ho sempre fatto propaganda pel Merlot.

Con viti alte a raggio riesce bene anche il *Cabernet Franc*, che diventa produttivo, sempre di ottime uve, non più danneggiate nella quantità dalla colatura.

E tra i vitigni francesi bisognerà ricordare il *Frontignan*, che è vitigno di uva nera e di sapore semplice, pervenuto dalla Francia in Friuli con una spedizione di tralci di Moscato di Frontignan. In mancanza del nome

originario conserviamo per ora quello di Frontignan, che in Friuli è vitigno che ha fatto ottima prova con produzione abbondante e costante, conservazione facile dell'uva sulla pianta. Dà ottime vino tagliato col Verduzzo. Regge nei terreni aridi.

E passiamo ai vitigni bianchi importati.

Raccomandabile è il *Riesling Italico* in terreni freschi. Per terreni marnosi o comunque calcari è ottimo il *Riesling Renano*, che dà vini ancora più fini.

Il *Traminer bianco* e il *Traminer rosso* danno vini finissimi a Russiz (Cormons), e meriterebbero di essere coltivati per averne vini scelti da pesce.

Il lavoro della Giuria, fatto sui grappoli, è lavoro incompleto, giacchè mancano le foglie, di grande aiuto, di assoluta necessità per l'accertamento, la identificazione delle singole varietà.

È pertanto una vera necessità piantare un vigneto ampelografico, con pochi ceppi per varietà; e in pochi anni la conoscenza esatta dei vitigni friulani sarà compiuta con grande vantaggio per le nuove piantagioni, in cui troveranno posto soltanto le varietà scelte di sicura convenienza. Sarà così evitato il danno di coltivare una varietà rinomata, che ha solo il nome comune con quella meritevole, mentre è varietà diversa e di poco pregio.

Questo lavoro voi potete compierlo, perchè, appassionati viticoltori, conoscete bene le vostre varietà. Si tratta di concentrarle in un piccolo vigneto per poterne accertare i caratteri differenziali ed evitare, per l'avvenire prossimo, la perpetuazione della confusione di coltivare ad esempio un Refosco, che non è Refosco.

Noi saremo lieti di portare il nostro contributo a questo studio vantaggioso per la viticoltura friulana immediata. Sarà di esempio per altre collezioni, senza le quali l'Ampelografia Italiana sarà sempre un'opera incompleta. La collezione Rovasenda, che ho l'onore di coltivare e di conservare, potrà essere di grande utilità in questi studi che, ripeto, non saranno possibili, nè facili, nè completi senza le collezioni provinciali o regionali. Dia il Friuli l'esempio e sarà benemerito anche per questo.

Gli studi ampelografici hanno pure una utilità pratica immediata come quella rappresentata dalla produzione abbondante di ottimi vini. Il Friuli è suscettibile di aumentare sensibilmente la sua viticoltura, mettendo in grande valore terreni ghiaiosi, aridi e magri. L'aumento di produzione servirà a colmare il vuoto nel consumo locale, che ora è colmato con l'importazione. Aumentando la produzione del vino si potrà efficacemente combattere il consumo della grappa, che è un vero veleno di fronte al vino.

Il Friuli era ed è rimasto paese di viti alte e mezzane, consociate con piante erbacee. L'epoca in cui nei Congressi si faceva propaganda di piantare anche in pianura viti basse specializzate è tramontata da un pezzo. Gli errori commessi nel Veneto, nell'Emilia, nel Trentino sono un semplice ricordo. Le pergole trentine, le viti a raggi dei fratelli Belussi di Tezze di Piave hanno preso il sopravvento; e la pratica latina e italiana ebbe ragione sulla nuova teoria di piantare ovunque viti basse.

I campioni di grappoli di Cabernet di Manzinello, che la Giuria ha po-

tuto ammirare, sono dovuti a questo sistema di viticoltura, che fa della vite una pianta da frutto, anzichè una pianta da tralci. La scomparsa di colatura del Cabernet dimostra il grado di perfezione a cui in Friuli si è arrivati, anche per merito della concimazione fosfatica, che qui è antica ed abbondante.

La ricostituzione su radice americana porterà nuovi progressi, e non potranno tardare i progressi della vinificazione, che auguriamo pari o superiori a quelli raggiunti dalla viticoltura.

Ordine del giorno Sannino.

" Il Convegno Viticolo di Udine, udita la relazione del prof. Sannino sui risultati della esposizione ampelografica di uve, plaude alla proposta della collezione provinciale per lo studio delle varietà locali. Per i bisogni immediati della ricostituzione raccomanda ai viticnltori di piantare le varietà locali produttive e che per buona maturazione dell'uva danno i vini di qualità migliore; coltivare vitigni che producano uve ricche di zucchero; migliorare la produzione di vini scadenti delle varietà più produttive. Resta inteso che la Giuria, con la presidenza del Consorzio Antifillosserico compilerà l'elenco delle varietà più raccomandabili per le singole zone in base ai risultati delle analisi dei mosti e di ogni altra utile osservazione ".

A complemento dell'ordine del giorno Sannino, viene approvato anche un altro ordine del giorno proposto dal cav. Coceani e dall'agr. Mizzau.

" Il Convegno dei Viticultori Friulani fa voti perchè il Consorzio Antifillosserico Friulano, in relazione ai risultati dell'odierna mostra viticola, si faccia iniziatore di un completo studio delle migliori varietà suggerite dalla Commissione esaminatrice della Mostra di uve friulane, promuovendo:

1° - Lo studio delle varietà nelle diverse località dove sono coltivate, allo scopo di poter subito averne buoni dati per gl'impianti del più prossimo avvenire;

2° - La costituzione di un vigneto ampelografico allo scopo di studiare comparativamente nelle medesime condizioni tutte le varietà meritevoli di diffusione, e in special modo quelle che dall'attuale mostra dimostrarono avere nomi errati e sinonimi ".

Sugli ibridi produttori diretti in Friuli.

Relazione dell' agr. Giuseppe Morelli de Rossi.

La questione dei nuovi ibridi produttori diretti è tra le questioni viticole ed agrarie, quella che dà maggior adito a discussioni, e che appassiona i tecnici ed i pratici.

Ed invero i caratteri specifici di questi vitigni, il loro rapido sviluppo, la precocità di produzione, la più o meno alta resistenza alle malattie crittogamiche che li fa ritenere immuni agli attacchi dell'oidio e della peronospora da un canto, e dall'altro i rapidi deperimenti conseguenza di cattivo adattamento, di irrazionale potatura, di difetti organici delle singole viti derivanti da materiale non selezionato e da mancanza delle norme elementari della lavorazione del terreno e della concimazione, fanno ricadere su di essi gli apprezzamenti spesso i più disparati: dai più ottimisti, generalmente, finchè gli impianti sono giovani, ai più pessimisti di mano in mano che le viti invecchiano. E sembra che questa sia una viticoltura allettatrice da principio e che porti poi al disinganno.

Ciò, fino ad un certo punto, è naturale che avvenga.

Ci troviamo di fronte a migliaia di varietà di viti che, per essere derivate da seme, presentano una molteplicità di caratteri specifici con ricordi atavici e diversità di esigenze riguardo ai metodi di coltura e specialmente riguardo l'ambiente in cui son poste a vegetare.

È quindi, per ora, questa una viticoltura sperimentale, e solamente quando dalle osservazioni fatte per parecchi anni si sono potute apprezzare le qualità di questi vitigni nel proprio ambiente, o in ambienti similari, si può con tranquillità estenderne la coltura.

Premesse queste idee generali, ritengo opportuno, per quanto a molti dei presenti ripeta cose già note, di risalire brevemente alle origini di questa viticoltura.

Gli ibridi sono viti nate da seme, provenienti da grappoli di una varietà i cui fiori sono stati fecondati col polline di altra varietà.

Talora sono il risultato di reibridazioni. Possono essere anche il risultato di ibridazioni casuali.

Da molto tempo sono stati creati dall'uomo con questi metodi artificiali nuovi vitigni, specialmente da ibridatori americani (Munson-Arnold-Roger ecc.) che incrociarono varietà americane da frutto tra di loro o con vinifere, e da viticultori ed orticultori europei (specialmente francesi, ma anche italiani) per creare delle nuove varietà per lo più di uve da tavola.

I vecchi ibridi americani ebbero un periodo di onore circa 30 anni fa, ed io ricordo una piccola vigna sperimentale che fu estirpata or sono pochi anni, da me a Meretto, in cui vi eranc raccolte le principali varietà allora conosciute.

Era stata piantata per merito dell'Associazione Agraria Friulana, la quale allora aveva promosso l'impianto di piccoli vigneti sperimentali nelle varie

zone della provincia allo scopo di studiare ed eventualmente diffondere questi vitigni anche nei riguardi della loro resistenza alle crittogame.

Date le loro origini (in cui c'entrava spesso la Labrusca, l'Aestivalis, la Cinerea) buona parte di essi aveva spiccato sapore di *foxè*, parecchi avevano la polpa glutinosa, ed erano poco produttivi o a maturazione troppo tardiva, e furono abbandonati più per queste ragioni che per altre, presentando anzi parecchie qualità di robustezza e di resistenza alle malattie maggiori delle varietà vinifere nostrali.

Accennando a questi vitigni è doveroso ricordare il cav. Giusto Bigozzi di S. Giovanni di Manzano che si occupò anche di essi seguendo, con lo studio e con la sperimentazione, quanto era di nuovo nella viticoltura dei suoi tempi.

Di questi vecchi ibridi a produzione di uva, che mi consti, non si coltivano più in Friuli che l'Herbemont e il Vialla che trovai sui colli di Rosazzo, in qualche luogo il Jaquez, il Jork-Madeira anche mescolato alla Isabella; qualche esemplare del Noah e del Cunningam che anch'io coltivo a pergolato; il Canada in alcune zone del Friuli goriziano e su maggior scala la Duchesse che dà buoni vini bianchi in quel di S. Giovanni di Manzano.

I nuovi ibridi produttori diretti sono Vinifera $\times$ americani e per la maggior parte franco $\times$ americani.

Sono stati i francesi che per primi, nelle loro preoccupazioni sorte dalla lotta contro la fillossera e le malattie crittogamiche, hanno pensato di creare vitigni a sangue di Riparia, di Rupestris o anche di Berlandieri e di altre specie americane resistenti, e a sangue di vinifere, coll'incrociamento artificiale, tendendo al fine di ottenere viti resistenti alla fillossera, alle malattie crittogamiche e producenti uva.

Il programma era ed è seducente; forse si pretendeva di risolvere un problema troppo complesso; ma ad ogni modo si compierono sforzi ammirevoli per risolverlo, e la schiera degli ibridatori, numerosa in Francia, ebbe valorosi seguaci in Italia, in Germania ed in altri paesi.

I metodi andarono perfezionandosi.

Ai primi incroci di mezzo sangue che davano spesso prodotti sregolati e disarmonici, si fecero seguire incroci di ibridi fra di loro ottenendo talora da queste reibridazioni risultati migliori.

È così che si è creata la falange dei nuovi ibridi produttori diretti dei quali parecchi, tra i migliori, furono e sono sperimentati anche in Friuli. Essi sono distinti con numeri che si fanno seguire al nome dell'ibridatore.

Dirò dei principali tra di essi, tra quelli del Seibel, del Couderc, del Castel, del Gaillard, del Malègue e del Bertille-Seyve e di qualche altro.

Ho sperimentato anche quelli del Grimaldi, ma nel nostro clima non mi diedero i migliori risultati forse perchè creati in climi caldi come quelli della Sicilia.

In quanto alla fillossera la maggior parte degli ibridi ha resistenza relativa. Resistono più o meno a seconda che si trovano in condizioni di ambiente più o meno adatto.

Resiste poco il Seibel 1; resistono di più alcuni dei vecchi a maggior vigoria e a fruttificazione più infelice come il Terras 20, il Couderc 3304, ecc. Io ho il Pardes × Lacoste in fillossera da una ventina di anni. Tra i più recenti i Seibel 2010, 156 e altri numeri li ho in ottima condizione rimessi in filari di vigneti vecchi al posto di viti morte per fillossera.

Buone resistenze devono avere il Couderc 503, il Gaillard 2, il Couderc 267,27, 3304 ecc. Parecchi vanno soggetti alla fillossera gallicola e tra essi maggiormente il Gaillard 194.

La questione della resistenza alla fillossera non si potrà risolvere che coll'andare degli anni, ma vi ha ragione di ritenere che parecchi numeri presenteranno una resistenza pratica sufficente o notevole.

E gli altri (quelli che non soffrono di tigliosi innestati su radici americane per le quali alcuni hanno uu'assoluta incompatibilità come per es. il Seibel 2003) si possono innestare su portainnesti resistenti, come del resto ora si pratica molto in Francia. La radice per la quale in generale hanno minore affinità è la Rupestris pura; meglio che su altri portainnesti riescono sul Mourvèdre × Rupestris 1202.

La resistenza alle malattie crittogamiche è generalmente molto alta, nella maggior parte è sufficiente, in alcuni si può ritenere assoluta.

Resistono alla peronospora e all'oidio senza trattamento alcuno i Seibel 2003, 857, 867, i Couderc 503, 267,27, 71,20, gli Oberlin 595, 605, il Jourie 580, il Bertille-Seyve 712 ecc.; resistono alla peronospora ma non completamente all'oidio il Gaillard 2, il Terras 20, il Pardes × Lacoste, il Couderc 272,60; resistono alla peronospora ma vengono attaccati dall'oidio i Couderc 74,17, 146,51, 132,11 e specialmente i Couderc 82,12, 82,32, 199,88.

Hanno elevata resistenza alle malattie crittogamiche, resistenza pratica, i Seibel 1, 2, 29, 78, 84, 209, 405, 417, 880, 1000, 1077, 2006, 2007, 2010, 2524, 2845, 4182, i Couderc 106,46, 71,06, 3907, 252,14 i Castel 120, 3915, 9030 i Bertille-Seyve 403, 460, 413, 540 i Malègue 462,2, 474,5 il Perbos 65,3 ecc.

Resistono meno alla peronospora i Seibel 2055, 2056, e maggiormente attaccati ne sono il Gaillard 157, il Seibel 60, il Castel 13317, i Couderc 82,12 e 82,32.

Non tollerano lo zolfo che a contatto delle foglie le farebbe essiccare e cadere, i Seibel 2003, 156, 2006 il Couderc 503.

In generale la peronospora negli ibridi prende una forma diversa che nelle vinifere: spesso si presenta senza la caratteristica peluria nella pagina inferiore e il danno è caratterizzato dall'essiccarsi di piccole zone nella pagina fogliare che prendono l'aspetto di scottature e che restano circoscritte lasciando sano e funzionante il rimanente del parenchima.

Questa peronospora attacca più frequentemente le foglie nella stagione tardiva ed ha carattere di rapida diffusione, tanto che spesso si osserva il ceppo con le uve ben mature e con le foglie tutte accartocciate e secche.

Generalmente in vivaio è opportuno di dare almeno un trattamento al rame alle piccole pianticelle, ed è consigliato, non necessario, dare un trattamento in giugno anche alle piante adulte.

Ciò non tanto per combattere specificatamente la peronospora, quanto per conferire maggior salute alla parte aerea della pianta e resistenza ai parassiti che attaccano con intensità crescente gli apparecchi fogliari delle piante di ogni specie.

La percentuale di attecchimenti e lo sviluppo delle piantine in vivaio è ottimo nei Gaillard 2, Couderc 74,17, 503, 146,51, 267,27, 44,01, Terras 20, Pardes × Lacoste, Seibel 1, 2, 156, 867, 2007, 2044, 2056, 2620, Iourie 580, Oberlin 595, 605, Castel 120, 1832, 3907, ecc.

Sono di ottimo attecchimento ma di minor vigore vegetativo i Seibel 29, 150, 880, 1000, 2006, 2010 ecc. Danno buono sviluppo ma bassa percentuale di attecchimento i Seibel 1077 e 2003.

Da adulti, nel loro adattamento, danno piante di eccezionale vigore i Couderc 44,01, 74,17, 503, 267,27, il Castel 120, il Gaillard 2, il Seibel 1000 che ha forse più d'ogni altro estensione di adattamento nei nostri terreni, il Jourie 580 ecc., danno piante ben vigorose e ben equilibrate i Seibel 29, 405, 867, 880, 1077, 2003, 2006, 2007, 2010 ecc., i Couderc 71,20, 106,46, 272,60, e ben molti altri; di poco vigore riesce il Gaillard 157 e qualche altro.

Le germogliazioni in questi vitigni sono tardive, e l'allegamento dei fiori è molto rapido.

Queste sono qualità eminenti, che assicurano loro buona produttività anche nelle primavere a gelate e a insistenti pioggie nelle quali tanti danni si verificano nelle vinifere per distruzione dei germogli nel primo caso o per infelice fioritura nel secondo.

In caso di distruzione delle gemme per gelate primaverili, quasi tutti questi vitigni rigettano germogli fruttiferi di vigore non inferiore a quelli distrutti. Fatto questo che per me è importantissimo e che potei constatare con diligenti osservazioni fatte nel 1916.

Questi della tardività dello schiudimento delle gemme, della rapidissima invajatura e dell'emissione di sottogemme fruttifere e in molti della maturazione delle uve anticipata, sono i fatti che determinano la superiorità di questi vitigni, sotto il punto di vista della produzione, in confronto delle vinifere nelle annate cattive, mentre questi meriti non vengono loro riconosciuti nelle annate buone, come l'attuale, nelle quali l'andamento delle stagioni e le condizioni meteorologiche sono tali che anche i vitigni nostrali delicati ed esigenti fruttificano bene ed abbondantemente attraendo col loro splendido prodotto tutte le simpatie dei viticultori e facendo dimenticare i migliori pregi degli ibridi produttori diretti.

La fruttificazione è generalmente abbondante, in alcuni casi eccessiva.

Troppo producono i Seibel 1 e 2, ma specialmente il primo.

Causa principale dei lamentati deperimenti che si verificano negli impianti del Seibel 1 è l'eccesso di produttività non proporzionata alla potenzialità delle radici di questa pianta.

L'eccessivo sfruttamento fa si che si arresti lo sviluppo aereo, e allora anche la radice diviene più facilmente danneggiata dalla fillossera e dalle cause sfavorevoli del terreno contrarie ad un buon adattamento.

Ho visto non molti giorni fa il Seibel 1 in un terreno ricco e lautamente concimato produrre circa 9 ettolitri di buon vino in un filare di 200 viti in un paese della pianura goriziana, ho visto in altro buon terreno dei colli dell'Alta il Seibel 1 potato a raggio mantenersi da anni in ottime condizioni di vigore e di produttività. Ho visto il Seibel 1 deperitissimo per eccessivo sfruttamento, rinvigorito con una potatura a cornetto castigatissima integrata da buone concimazioni e norme colturali.

Anche il Seibel 2003 e il Gaillard 157 vogliono potatura ben misurata, e ciò si spiega anche perchè essendo altissimamente produttivi producono i grappoli a mazzi su le gemme.

Le uve dei produttori diretti raramente raggiungono dimensioni eccezionali.

Danno grappoli grandi alcuni Castel come il 13317 e il 13320; grappoli di buon formato il Couderc 71,20, i Seibel 2003 e 2524, belle uve di formato medio i Seibel ed i Couderc a sangue di Lincecumii tipo Seibel 29, 60, Couderc 106,46; i Couderc 146,51 il Castel 120; danno belle uve gli incroci a sangue di Aramon come i Seibel 2006, 2007, 2010 e anche quelli a sangue di Aramon Rupestris Ganzin 1 come i Seibel 405, 474, il 1000.

I sapori delle uve sono neutri erbacei a tipo Lincecumii o framboisé o foxé come nei Seibel 78, 150, 2044; nel Gaillard 2, nel Castel 1832 nei bianchi Seibel 857, 867 a sangue di Noah.

Le uve generalmente sono serbevoli meno alcune che soffrono di colatura come quelle del Couderc 175, 38 a base di Riparia, del Castel 3915 e di alcune che si fendono facilmente se alla maturazione vi è un eccesso di pioggie come avviene pel Seibel 405, unico difetto di questo ottimo numero.

La maturazione è nella maggior parte dei numeri da me presi in esame di epoca media, più verso la precocità che verso la tardività.

In alcuni per noi è troppo antecipata e per utilizzarne i prodotti sarebbe necessario piantare il vitigno su larga scala altrimenti il prodotto viene compromesso dagli insetti, così nei Couderc 117,3, 343.14, 82,12, in alcuni è troppo tardiva come nel Jourie 580, ibrido interessantissimo per le reibridazioni che lo hanno prodotto.

Molti hanno ottima colorazione come i Seibel 128, 156 e il Castel 16606 a sangue di Teinturier.

I mosti in generale hanno buona acidità e sono ricchi di glucosio.

Da analisi fatte al R. Laboratorio di Chimica Agraria di Udine nel 1915, sui mosti di ibridi da me ottenuti a Manzinello, risulta che su 86 numeri ben 67 avevano una gradazione di zuccheri superiori ai 17 Babo, e tra questi 25 misuravano 20 gradi o più fino a 26.50 con acidità media di 9 - 11 grammi per litro.

Sospettando errori di misurazione col metodo del galleggiante per presenza di sostanze pectiche o mucillaginose che avessero potuto alterare l'esatta valutazione dello zucchero, feci ripetere l'anno passato le analisi allo stesso Laboratorio che determinò gli zuccheri col doppio metodo del gleucometro e per via chimica determinando lo zucchero invertito.

Le differenze dei risultati non furono sensibili, e nella maggioranza dei casi, contrariamente al previsto, fu aumentato il grado zuccherino colla determinazione chimica.

Le gradazioni generali però si mantennero nel 1920 più basse che nel 1915, perchè le uve nel 1920, causa permanenza di soldati in paese, furono vendemmiate prima della perfetta maturità. Raggiunsero però anche i gradi 22, 23 e molte risultavano sui 18-20 gradi.

La resa in mosto è buona sugli incroci di Lincecumii, in alcuni numeri ottima, come nel Seibel 2010 e nel Castel 13317 che non è per nulla inferiore alle buone vinifere. È buona sui Seibel 405, 2003, 2006, 2007, Couderc 106,46, 71,20 ecc. è scarsa sul Seibel 867, sul Castel 120 ecc.

I vini che producono hanno di solito un lieve sapore di vuoto o erbaceo; sono ricchi di colore, di normale acidità, in taluni casi un po' scarsa, si spogliano rapidamente e migliorano i vini bassi di uve nostrane. Alcuni appena fatti sanno di *foxé* o di framboisé, come il Gaillard 2 i Seibel 78, 857, 867, ma perdono tale sapore con opportune tramute, altri hanno dei sapori nelle uve che non passano nel vino come il Seibel 793. Questi sapori di solito aumentano coll'aumentare della maturanza e se provengono da viti piantate in terreni poveri e ghiaiosi.

Generalmente i vini degli ibridi vengono dagli osti preferiti ai vini comuni delle vinifere per consumi correnti nelle osterie. Sono discreti vini da pasto per consumo diretto di pronta beva. Alcuni numeri danno vini di corpo del tipo dei vini meridionali atti più per taglio che pel diretto consumo.

Vinificando è bene mescolare uve bianche con le nere, e in caso di mosti poveri di acidi mescolando uve dei più tardivi, come per esempio, il Jourie 580, e facendo passare i vini di ibridi attraverso le vinaccie non torchiate dei vini nostrali. In un giudizio dato da competenti amici in casa mia qualche anno fa, alcuni campioni di vino furono dichiarati buoni vini da pasto armonici, come per esempio quello del Seibel 1077, quello del Seibel 1000 il quale ultimo è stato dichiarato molto armonico e sapido e ottenne il massimo dei punti.

Un mio corrispondente, distinto viticoltore di Trescore Balneare nel Bergamasco, presso le cui tenute in collina da me visitate circa otto anni sono, faceva una viticoltura mista a base di vinifere e di ibridi produttori diretti, mi scriveva l'anno scorso che non pianta più viti nostrane ma eseguisce tutti i nuovi impianti su ibridi.

A Manzinello io pure facendo una viticoltura sempre migliore per qualità di vitigni a base delle migliori vinifere locali ed importate, vado piantando ogni anno nelle condizioni adatte dei filari di ibridi scartando i vecchi di qualità inferiori e preferendo quelli che nel mio campo sperimentale dopo ripetute osservazioni mi hanno dato i migliori risultati.

Concludendo, da tutto l'assieme su questa viticoltura si può desumere che non è conveniente consigliare e spingere la diffusione di questi nuovi vitigni nei terreni e nelle zone veramente adatti alla vite vinifera, ma anzi che generalmente conviene limitare il loro piantamento specie da parte di

viticoltori non competenti; che possono invece essere consigliati nei loro numeri migliori e basandosi sulle esperienze fatte in terreni che sono loro adatti, e in condizioni di clima avverse al buon adattamento delle vinifere come verso il fondo valle delle regioni collinari o i terreni della parte estremamente bassa della provincia o in ogni modo eccezionalmente colpiti dalle malattie crittogamiche, dove possono essere impiegati per la produzione di vini correnti per consumo delle famiglie dei contadini; ed in al cune condizioni particolari, come primo tempo, in paesi dove si potrà in seguito fare una viticoltura migliore, ma conviene per ora produrre facilmente per il consumo locale; come sostituzione di vuoti prodotti da morte di viti per fillossera; in sostituzione delle viti estirpate per vecchiaia nei filari a gelsi e viti ove i gelsi sono ancora in buona condizione e sarebbe errore estirpare; tenendo conto in ogni caso che anche questi vitigni hanno bensì attitudine a produrre molto e facilmente ma hanno anche essi le loro esigenze di coltura e di concimazione, secondo le comuni leggi che regolano la vita delle piante coltivate e quelle della statica agraria.

Ordine del giorno Morelli de Rossi.

" Il convegno dei viticoltori friulani, sentita la relazione del cav. Morelli de Rossi sugli ibridi produttori diretti, fa voti che venga dato indirizzo razionale a questa speciale viticoltura da parte del Consorzio Antifillosserico e della Cattedra Ambulante di Agricoltura:

1. – collo sconsigliare la diffusione degli ibridi dove le condizioni di ambiente sono specialmente adatte alla vinifera.

2. - coll' impiantare filari di prova presso i viticoltori seri e competenti nelle zone dove le condizioni di ambiente sembrano le più adatte a questi vitigni.

3. - col consigliare l'impianto di questi vitigni dove la viticoltura su vinifere riesce difficile per l'eccessivo infierire delle malattie crittogamiche o in sostituzione delle viti morte per fillossera, allo scopo di produrre dei vini di consumo per le popolazioni rurali, limitando però il numero delle varietà a quelle di riconosciuto valore pratico „.

L'impiego dell'anidride solforosa durante la fermentazione.

Relazione del dott. P. Zanettini.

È per me motivo di speciale compiacimento, e perciò ringrazio il Presidente che ha accettato cortesemente la mia tardiva proposta, accennare oggi ad alcune esperienze fatte qualche anno fa, le quali hanno avuto allora l'onore dell'interessamento e dell'aiuto del prof. Sannino, mio maestro carissimo qui presente, e recentemente quello di una citazione nella prima opera italiana veramente completa di batteriologia agraria e tecnica, qual'è quella in via di pubblicazione, coi caratteri dell'Editrice Torinese, del prof. Gino de Rossi.

In Friuli l'impiego dell'anidride solforosa durante la fermentazione è poco conosciuto. Ripugna generalmente agli agricoltori adoperare nella vinificazione sostanze che a loro avviso rivestono l'apparenza della famosa polverina per fare il vino artificialmente, ma che in fondo, invece, hanno un'ufficio indiretto sulle vicissitudini dei componenti dei mosti e dei vini, poichè intervengono solamente di presenza in modo da regolare la fermentazione.

Noi delle Cattedre Ambulanti che siamo continuamente a contatto con gli agricoltori e viviamo prendendo parte al loro lavoro, ai loro successi, alle loro delusioni, vediamo sovente che il piccolo agricoltore, specialmente, il quale lavora in condizioni più sfavorevoli, ricorre al " suo Professore " perchè talora già poco tempo dopo la vendemmia, il vino ancor giovane se ne va, alterato dallo spunto o da altre malattie difficilmente curabili. Se poi per circostanze speciali si arriva col vino in cantina ai primi calori, le preoccupazioni invadono anche i medi ed i grossi proprietari (e quest'anno col tracollo dei prezzi l'abbiamo veduto) che non hanno fiducia nella serbevolezza dei loro prodotti, poichè, bisogna riconoscerlo, la grande massa dei vini friulani è piuttosto povera di alcool e ricca di sostanze organiche azotate, originate da una erronea concimazione generalmente usata.

Per tali ragioni io credo che la diffusione dei sistemi di vinificazione all'anidride solforosa possa riuscire largamente benefica anche all'enotecnia del Friuli.

Io non starò qui a fare una lunga istoria incominciando da quando l'anidride solforosa, già usata da antichissimo tempo, è salita in onore per virtù delle nuove cognizioni di zimotecnia. Basterà accennare rapidamente come il fatto si colleghi allo studio dell'uso dei fermenti selezionati, a tutti noti, ed adoperati anche in qualche cantina friulana. Infatti dopo gli ottimi risultati conseguiti nella industria birriera, specialmente per merito dell'Hansen, con le fermentazioni provocate da lieviti puri, era naturale che si cercasse di introdurre anche in enologia un tale procedimento; e fin

dall'87-90 il *Duclaux*, il *Marx*, il *Martinand*, il *Rommier*, pubblicarono delle note in proposito. Sembrava anzi che i fermenti selezionati dovessero portare a ben più brillanti risultati nella fermentazione del vino che non in quella della birra. Ed alcuni sperimentatori francesi, trascinati dai primi entusiasmi, credettero, allora, di poter affermare che con dati fermenti ricavati da uve speciali, si potesse ottenere, con qualunque mosto, un tipo di vino avente caratteri che si assomigliavano a quelli del vino ottenuto dall'uva da cui provenivano tali fermenti. Una vera pietra filosofale, con la quale si sarebbe potuto ottenere dappertutto il Bordeaux, il Barolo, od altri rinomatissimi vini.

Anche in Italia, per opera specialmente del *Forti*, del *Ravizza*, del *Pichi*, dell'ing. *Zecchini*, furono iniziati studi in proposito, venendo a conclusioni, talora, opposte agli sperimentatori francesi, constatando però che se non la virtù di cambiare la natura del vino, si potevano ottenere coi fermenti selezionati notevoli vantaggi: cioè una fermentazione più energica e più rapida; una chiarificazione del vino più precoce; talora anche un sensibile aumento nel grado alcoolico, dovuto ad una più perfetta scomposizione degli zuccheri e ad una minore distruzione dell'alcool formatosi. Il professor *Sannino* nel suo trattato completo di enologia, accenna anche al profumo ricordante il vino dal quale i fermenti furono fatti, ma tali odori — dice — presto spariscono ed inoltre è provato che le colture successive fanno perdere al fermento questa facoltà, che sembra conferita soltanto ai fermenti delle prime generazioni esistenti sulle uve mature.

Ma per conseguire tali scopi e quello principale al quale si voleva tendere, cioè di ottenere un vino sano e conservabile, si presentò subito dinanzi la difficoltà di eliminare dal mosto d'uva tutti gli altri microorganismi compresi i lieviti alcoolici naturali, per lasciare il campo libero ai soli fermenti selezionati.

Ricorderò ad esempio i tentativi fatti con la filtrazione dal *Carlucci*, dal *Sostegni*, e dal *Berlese* alla Scuola di Enologia di Avellino, ottenendo risultati abbastanza soddisfacenti; sebbene con essa non si arrivasse ad una sicura sterilizzazione e, l'operazione, fatta in grande, presentasse notevoli difficoltà.

Anche il calore fu sperimentato, specialmente in Francia, adoperando i comuni enotermi che servivano per la pastorizzazione dei vini, modificati convenientemente nel diametro dei tubi.

Il *Rosenthiel* propose anche un metodo tipo *Tyndall* (sterilizzazione frazionata) riscaldando l'uva pigiata a 50° C. per mezz'ora, riparandola dal contatto dell'aria con anidride carbonica, e ripetendo poi due o tre volte l'operazione ad intervalli di 24 ore.

Ma è inutile che io mi soffermi a dimostrare come i metodi di sterilizzazione testè accennati ed altri ancora, non rispondano alle esigenze enologiche, chè troppo chiara risulta la loro impraticità: la necessità di costosi apparecchi, quella di dover sterilizzare grandi masse in poco tempo com'è richiesto in vinificazione; la presenza delle vinaccie, che ostacola i movimenti convettivi del liquido, impedendo la diffusione uniforme del calore;

la difficoltà di sterilizzare anche i recipienti di fermentazione; il sapore di cotto, che talora per poca sorveglianza od imperizia si può generare; tutto ha contribuito al fatto che la sterilizzazione col calore si sia pochissimo diffusa in Francia, punto in Italia.

Non restava dunque che rivolgersi agli *antisettici*, i quali già nelle fermentazioni industriali, i cui prodotti non servono al diretto consumo, davano ottimi risultati.

Fu l'*Effront* che studiò tra i primi tale problema accostumando alcune razze di fermenti alcoolici a vivere in presenza di *acido fluoridrico*. I risultati furono più che soddisfacenti, tanto che con i fermenti adattati all'ambiente fluoridrico si diminuiva la percentuale di zucchero consumato per la formazione di altri prodotti della fermentazione che non fossero alcool, naturalmente con un maggior rendimento di questo.

Successivamente il *Martinotti* propose di adoperare nella fermentazione vinaria da dieci a trenta grammi per ettolitro di *fluoruri*, eliminandone poi l'eccesso con carbonato di calcio; ma tale sistema non ebbe seguito perchè debbono in genere scartarsi tutti i trattamenti con antisettici proibiti dall'igiene e dannosi per i caratteri organolettici dei vini.

Si pensò allora all'*anidride solforosa*, eccellente antisettico, usato fin da antico tempo per la conservazione dei fusti vuoti, per arrestare le fermentazioni, per rendere i mosti muti, come si dice, la quale doveva così rendere un ultimo servizio diventando l'alleata dell'enotecnico nel guidare la fermentazione alcoolica.

È ormai nozione elementare di batteriologia, come per antisettico debba intendersi una sostanza qualunque, l'intervento della quale nella fermentazione, modifica l'andamento del fenomeno. Questa definizione è più larga di quelle che si davano per l'addietro. Un'antisettico insomma può *arrestare*, *rallentare*, od anche *attivare* la vita dei microorganismi presiedenti le fermentazioni, secondo le dosi nelle quali si trova presente. È su questo principio basato il metodo di fermentazione dei mosti in presenza di anidride solforosa.

I primi entusiasmi per questi nuovi studi e le crisi vinicole di sovraproduzione avutesi in seguito, portarono a concezioni di sistemi tali di vinificazione che avrebbero dovuto assolutamente trionfare sulla piccola enologia, sia per la parvente razionalità del procedimento, come per la comodità di poter fare il vino quando se ne presentava il bisogno.

Non v'è chi non ricordi la proposta del *Barbet*, che doveva portare una vera rivoluzione nell'Enologia, trasportandola interamente dal campo agrario a quello industriale. Le famose *vinerie* da lui ideate, e vagheggiate anche da alcuni enologi italiani, che dovevano trarre appunto profitto dell'anidride solforosa, con la quale i mosti si rendevano muti, fino a quando non si desiderava trasformarli in vino, risultarono però, per un complesso di circostanze, inattuabili.

Ma se svanirono le speranze fondate sulle vinerie, in parte anche quelle sui fermenti selezionati, rimasero però, e già coronate di buoni successi, quelle riposte sulle fermentazioni in presenza di anidride solforosa.

***

Diamo ora un rapido sguardo all'*azione dell'anidride solforosa sulla flora microbica dei mosti.* Uno sguardo sintetico, si capisce, perchè lungo e spinoso sarebbe fermarsi a considerare tutte le specie e le varietà di microorganismi utili e dannosi esistenti nel mosto, in rapporto a tale antisettico.

L'azione dell'anidride solforosa, come si disse, è conosciuta da antico tempo e venne anche illustrata dai Georgici Latini quale metodo per impedire le fermentazioni. Ora, con le attuali conoscenze scientifiche, il fenomeno si spiega col potere riduttivo di tale composto, che intacca fortemente gli albuminoidi, sottraendone ossigeno e disorganizzando così le cellule dei microorganismi.

I *Saccaromiceti* però, gruppo di funghi a cui appartengono i fermenti alcoolici dell'uva, hanno speciale attitudine all'adattamento in ambiente leggermente solforoso, e di questa particolare caratteristica ha fatto tesoro l'enologia moderna per ottenere fermentazioni più lente, dove queste si manifesterebbero troppo attivamente, e più pure dovute cioè all'attività predominante di una o più razze o varietà di lievito.

È oramai dimostrato dopo gli studi del *Dupon*, del *Ventre*, del *Wortman*, e del *Muller-Thurgau* che il *Saccaromyces apiculatus* e il *pasteurianus* sono più sensibili all'azione paralizzante dell'anidride solforosa che non l'*elipsoideus;* per cui aggiungendo piccole quantità di anidride solforosa nei mosti in fermentazione, ostacoliamo maggiormente l'attività dei due primi saccaromiceti, l'eliminazione dei quali lascia il campo libero all'elipsoideus che dà generalmente prodotti ottimi, superiori a quelli della fermentazione mista naturale.

Ma ad un'altra importante circostanza dobbiamo accennare. L'aggiunta di certe quantità di anidride solforosa ai mosti arresta più o meno l'attività di tutti i microorganismi presenti, però mentre i *batteri*, che sono quelli temibili nelle fermentazioni, per le malattie cui talora danno luogo, restano inattivi fino a che piccole dosi di anidride solforosa si trovano nel liquido, i saccaroniceti, che gradatamente si adattano all'ambiente solforoso conducono a termine senza pericoli la fermentazione.

Questo è il principio fondamentale su cui si basa l'utilità della fermentazione in presenza di anidride solforosa.

Le dosi di tale antisettico, necessarie per ottenere i risultati suddetti, variano secondo la densità del mosto la quantità dei fermenti esistenti, la loro attività, la quantità di sostanze nutritive per il lievito, la ricchezza del mosto in sostanze acide, il contatto del mosto con le vinacce, la temperatura, ecc.

Ozioso sarebbe discutere ora sull'effetto di queste diverse condizioni determinanti l'azione più o meno intensa dell'anidride solforosa, e mi limito perciò ad affermare come in via generale siano necessari circa centocinquanta grammi per ettolitro onde avere veramente uno stabile arresto della fermentazione, mentre con una dose *da cinque a quindici grammi per et-*

tolitro, si possono ottenere dei buonissimi risultati nel senso di arrestare lo sviluppo dei germi secondari (apiculatus e pasteurianus) e di quelli dannosi, pur permettendo lo sviluppo dell'elipsoideus.

*
* *

Prima di accennare all'influenza della fermentazione in presenza di *anidride solforosa* sui principali componenti del vino, è necessario fermarci brevemente a considerare le *diverse sorgenti* di tale antisettico usate in enologia, perchè vi sono varie ragioni che militano in favore di una piuttosto che d'altre di tali sorgenti.

1.° *La combustione dello zolfo come tale,* e sotto forma di micce, è il metodo più antico usato anche oggiorno su larga scala per la conservazione dei vasi vinari, per la solforazione del vino durante i travasi, meno largamente per altri usi enologici. Ma se questo metodo serve bene per impedire che avvengano alterazioni microbiche nei fusti vuoti, non è ugualmente conveniente per solforare i mosti ed i vini; e le ragioni, per essere brevi, si possono riassumere alle seguenti:

a) difficoltà di dosare l'anidride solforosa che si vuol portare nel liquido;

b) incompleta combustione delle micce, che, se sono di tela, generano anche cattivi odori con le loro impurità;

c) pericolo di portare nel vino composti arsenicali, che spesso accompagnano lo zolfo del commercio, e anidride solforica che in piccola quantità si origina dalla combustione dello zolfo;

d) incomodità nel praticare le solforazioni, che si potrebbero eseguire solamente mediante travasi.

2.° Più comodo invece è l'*impiego dei solfiti alcalini* quali il *solfito,* il *bisolfito*, il *metabisolfito di potassio* e il *solfito di calcio.* Essi reagiscono con le sostanze acide del vino dando origine ai rispettivi sali, ad acqua ed anidride solforosa.

La scomposizione del solfito di calcio nel vino è molto lenta, perciò la sua azione ha una certa durata, ed è un composto specialmente adatto per combattere nel vino i microorganismi che vivono nella feccia, i quali, eccezione fatta per quelli della fioretta e dello spunto, sono tutti i microorganismi delle malattie.

Più adatti però per avere un pronto sviluppo di anidride solforosa quale a noi occorre durante la fermentazione alcoolica, sono i solfiti di potassio e specialmente il *metabisolfito di potassio* ($K_2 S_2 O_5$).

Quest'ultimo ha surrogato ormai quasi generalmente gli altri composti solforosi perchè è capace di sviluppare maggior quantità di anidride solforosa (oltre la metà del suo peso), ha una notevole stabilità all'aria ed è di odore lievissimo.

I solfiti però vengono accusati di portare nel vino la potassa o la calce, di diminuirne l'acidità e di dare origine ad idrogeno solforato.

Vediamo di sfuggita che importanza hanno queste osservazioni:

Anzitutto è da notarsi che non si usano o almeno non si dovrebbero

mai usare forti quantità di bisolfiti, perchè piccole dosi di anidride solforosa quali al massimo 200 mmg. per litro bastano ad arrestare l'attività dei microorganismi patogeni e dei lieviti selvaggi.

Si dice che il potassio dei solfiti può dar luogo a formazione di tartrato neutro di potassio e di acetato potassico, composti che potrebbero rendere il vino alquanto amarognolo. Volendo anche prescindere dal fatto che tale inconveniente non è mai stato seriamente riscontrato, date le piccole quantità di bisolfiti che si adoperano, io ho voluto nelle mie prove dosare il cremor di tartaro e l'acido tartarico libero, normali componenti del vino, in due vini, uno ottenuto con la fermentazione naturale, l'altro con l'aggiunta di 30 gr. di metabisolfito e fermenti adattati ad ambiente solforoso: i risultati (per quanto non possano esseri presi in senso assoluto perchè la distinzione dell'acido tartarico libero e di quello combinato non può essere fatta coi mezzi normali) dimostrarono che buona parte del potassio del metabisolfito si era combinato coll'acido tartarico libero per formare il cremore e non quindi col bitartrato per dar origine a tartrato neutro, come si poteva sospettare. Se mai il pericolo di rendere amaro il vino c'è quando si aggiunga il metabisolfito in forti dosi a un vino già vecchio, od alterato dallo spunto; mai aggiungendolo in piccole dosi ai vini giovani ed a mosti che debbano fermentare.

L'appunto che si fa ai bisolfiti di diminuire l'acidità del vino, ciò che sarebbe poco conveniente specialmente per i vini meridionali, non ha alcuna ragione e bisogna ben intendersi in proposito per non cadere in contraddizioni.

Un vino maturo a cui si aggiunga bisolfito, certamente subisce una leggiera diminuzione di acidità per il semplice fatto che il potassio si combina con gli acidi del vino. Ma nel caso di aggiunta di bisolfito al mosto in fermentazione, l'effetto è tutt'affatto contrario: e noi vedremo parlando dell'influenza dell'anidride solforosa (usata durante la fermentazione) sui principali componenti del vino, come uno dei risultati più salienti sia quello di conservare più elevata l'acidità totale.

Resta come ultima osservazione la produzione di *idrogeno solforato* attribuita da alcuni all'impiego dei bisolfiti durante la fermentazione alcoolica; infatti anch'io ho avuto occasione di constatare come con l'impiego di 10 o 20 gr. di metabisolfito di potassio, si noti al primo travaso un leggero odore di idrogeno solforato, che scompare tosto, specialmente se il travaso vien fatto in botte solforata. Più accentuato invece era l'odore di acido solfidrico in alcuni vini preparati in damigiane, e specialmente in quelli fermentati, come si suol dire, in bianco, cioè senza vinacce.

Tale lieve inconveniente, dovuto com'è noto ad un *euzima riducente* esistente nelle cellule del lievito, il *filotion*, non è certo tale da far scartare l'uso dei solfiti durante la fermentazione alcoolica, sia perchè facilmente il vino si libera dall'acido solfidrico, sia perchè i solfiti di fronte all'anidride solforosa liquida, sono di più facile impiego e possono essere adoperati anche da persone, come i contadini, ignari di qualsiasi nozione di enotecnia.

D'altra parte poi non è detto che l'***anidride solforosa liquida***, i ***solfo-fosfati***, ecc. non producano idrogeno solforato ed anzi anche il prof. Sannino, quando ancora si trovava alla Scuola di Conegliano, ha constatato la formazione di acido solfidrico nei mosti in fermentazione in presenza di anidride solforosa dosata col ***solfitometro Pacottet***.

Oltre l'anidride solforosa liquida, altri mezzi di secondaria importanza, sono l'uso dell'alcool solforoso, di soluzioni acquose di anidride, ecc.

*
* *

Ma passiamo ora a considerare l'***influenza della fermentazione in presenza di anidride solforosa sui principali componenti del vino***; ed io per far ciò mi permetto di riassumere quanto pubblicai tempo addietro in proposito sul periodico " Le Stazioni Sperimentali Agrarie Italiane „ riferendo i risultati delle mie esperienze.

L'alcool non subisce notevoli variazioni nei vini fermentati in ambiente solforoso, in confronto degli altri. Talora si nota qualche leggiero aumento spiegabile con la relativa purezza della fermentazione, d'onde la migliore utilizzazione dello zucchero.

Particolarmente interessante per noi è invece fermarci sull'influenza dell'antisettico sull'***acidità totale***, la quale si trova sempre in aumento nei vini fermentati con l'anidride solforosa. A primo acchito sembrerebbe doversi imputare questa maggiore acidità all'anidride solforosa rimasta in seno al liquido; ma date le minime proporzioni di antisettico usate e le differenze di acidità piuttosto rilevanti, si nota subito che non basta questo fatto per darci una spiegazione esauriente. Fu accennato anche, come causa della maggiore acidità, alla formazione di solfato potassico, determinata dall'anidride solforosa ossidata, reagente sul bitartrato, con formazione di acido tartarico libero; ma si è visto in seguito come tale ossidazione si riduca a ben poca cosa (0.1 — 0.2 per cento, almeno secondo le mie prove). La causa invece va ricercata in gran parte nelle vicende dell'acido malico.

Durante il processo di maturazione dell'uva l'acido malico non salifica che raramente, cioè solamente quando tutto l'acido tartarico è salificato. Quindi una certa percentuale dell'acidità dei mosti, specialmente di uve immature (come accade qui in Friuli ove si vendemmia generalmente troppo presto), è dovuta a quest'acido.

Gli studi del ***Koch***, del ***Seifert*** e quelli più recenti del ***Muller-Thurgan*** e dell'***Osterwalder***, hanno messo in evidenza diversi microorganismi esistenti nei mosti, nei vini e nei sidri, i quali decompongano con speciale attività l'acido malico ed altri acidi del vino.

In breve possiamo dunque ritenere che la maggiore acidità dei vini ottenuti in presenza di anidride solforosa è dovuta principalmente alla mancata decomposizione degli acidi del vino (specialmente dell'acido malico) perchè i batteri presiedenti a tali trasformazioni sono resi inattivi dall'an-

tisettico; in lievi proporzioni possono influire anche altre cause, quali le piccole quantità di acido solforoso rimasto in seno al liquido, l'azione solvente dell'anidride solforosa su alcune sostanze, ecc.

Questa minor diminuzione di acidità, nei nostri vini ricchi di sostanze acide, potrebbe forse essere l'unica ragione sfavorevole all'uso dell'anidride solforosa in Friuli; ma di fronte ai grandi vantaggi che si possono ottenere specialmente riguardo la serbevolezza (la conservabilità del prodotto) essa passa in seconda linea, tanto più che mediante la vendemmia fatta a tempo opportuno si potrebbe migliorare il vino, ottenendo una maggior gradazione alcoolica ed attenuando l'inconveniente della eccessiva acidità; inconveniente che i bevitori locali però non disprezzano, preferendo anzi talora bere vini piuttosto freschi purchè sani.

L'acidità volatile nei vini ottenuti in presenza di anidride solforosa è decisamente inferiore che non negli altri. Ricordo come all'analisi l'acidità dei vini si distingua in fissa e volatile: la prima dovuta al cremor di tartaro, all'acido tartarico, all'acido malico, succinico, ecc.; la volatile dovuta ad acido acetico, propionico, formico, butirrico, ai sali ed agli eteri di tali acidi e all'acido carbonico. E ricordo del pari come un eccesso di acidità volatile sia indizio di vino alterato, specialmente se dovuto ad acido acetico o butirrico, che facilmente si rivelano anche al saggio organolettico.

Il fatto della produzione di minor acidità volatile che si nota nelle fermentazioni solforose va spiegato con l'ostacolata azione dei batteri che danno origine agli acidi predetti; nonchè con la selezione dei saccaromiceti.

Difatti ho accennato precedentemente come il Sacc. apiculatus sia più sensibile all'azione paralizzante dell'anidride solforosa che non l'elipsoideus, perciò aggiungendo piccole dosi di antisettico (10 gr. circa di metabisolfito per Hl) la fermentazione è determinata prevalentemente dal S. elipsoideus e non dall'apiculatus, il quale com'è noto darebbe luogo a formazione di maggiori quantità di acidi volatili ed eteri.

L'estratto secco, com'è risultato da tutte le prove di fermentazione all'anidride solforosa, è in quantità superiore che nei vini fermentati comunemente e ciò, secondo il *Pantanelli*, va attribuito a sostanze specifiche e composti organici di calcio che passano facilmente in soluzione in presenza di anidride solforosa, la quale, avida di ossigeno, risparmia la ossidazione delle sostanze dei vini facilmente ossidabili, quali il tannino e la materia colorante.

Ma però non bisogna trascurare il fatto che l'aumento di estratto devesi anche alla minor perdita di acidità, nonchè alla maggiore produzione di glicerina come io ho potuto osservare nelle mie prove.

Riguardo la *glicerina* componente che conferisce al vino un sapore vellutato, morbido, piacevolmente persistente, mi sia concesso riportare integralmente l'esito dell'esperimento da me fatto sulla fermentazione di un mosto bianco che segnava circa 15° di zucchero al gleucometro Babo, col 14 per cento di acidità,

Ecco i dati numerici d'analisi:

			gr. di glicerina per litro
1.°	campione,	testimone	4.42
2.°	„	con aggiunta di 10 gr. di metabisolfito	5.67
3.°	„	con aggiunta di 20 gr. di metabisolfito e fermenti Chablis	5.50
4.°	„	con aggiunta di 20 gr. di metabisolfito e fermenti Riesling	5.05
5.°	„	con aggiunta di 20 gr. di metabisolfito e fermenti Sauterne	5.34
6.°	„	con aggiunta di 20 gr. di metabisolfito e fermenti Spontanei	3.96

Già a priori si poteva arguire una maggiore produzione di glicerina nel N. 2, con la semplice aggiunta di 10 gr. di metabisolfito, perchè è noto che la produzione della glicerina è in rapporto con la lentezza della fermentazione, e con la diminuita attività del lievito.

Il *Carpentieri* però osservava di non aver trovato nè aumento nè diminuzione di glicerina nei vini prodotti con fermentazione in presenza di anidride solforosa, in confronto degli altri, rilevando come la sua constatazione fosse contraria alla legge generale suddetta.

Il *Paris*, al contrario, riscontrò una diminuzione, e, come risulta dagli atti dal IV° Congresso internazionale di chimica applicata tenutosi a Roma, la spiegò col fatto che il lievito nei mosti solfitati funziona più attivamente.

L'evidente contradizione tra il Carpentieri ed il Paris, riguardo la maggiore o minore attività del lievito nei mosti solfitati, va chiarita ricordando le molteplici cause che influiscono sul potere antisettico dell'anidride solforosa. Infatti è certo che aggiungendo piccole dosi di metabisolfito e di altri prodotti solforosi, in certe condizioni si può notare, dopo un primo rallentamento della fermentazione, una ripresa molto attiva (è nozione elementare di batteriologia che gli antisettici in piccole dosi possono favorire l'attività dei microorganismi) mentre altre volte può notarsi un rallentamento durante tutto il periodo del fenomeno fermentativo.

Contrariamente dunque ai due sperimentatori accennati, io ho riscontrato una maggior quantità di glicerina nel vino ottenuto con sola aggiunta di 10 gr. di metabisolfito in confronto al controllo, e una quantità pure maggiore che in questo ho riscontrata nei vini preparati coi diversi fermenti selezionati adattati all'anidride solforosa, meno che in quello ottenuto col fermento spontaneo delle uve locali.

Nei campioni 3, 4, 5, 6, una certa influenza sulla produzione di glicerina l'hanno avuta indubbiamente i diversi fermenti adoperati, perchè, almeno secondo il Joergensen, l'attività specifica dei diversi lieviti di vino risulta principalmente nella formazione di glicerina.

Dai risultati delle mie prove risulterebbe dunque che, riguardo la produzione della glicerina, piuttosto che adattare il fermento naturale delle uve locali (uvaggio bianco della media valle del Tevere) all'anidride solforosa, conviene meglio aggiungere direttamente al mosto dieci grammi

di metabisolfito per Ettolitro, lasciando che la fermentazione si effettui più lentamente e così con maggior produzione di glicerina. In secondo luogo che l'impiego dei fermenti Chablis, Riesling, Sauterne, ha pure un'influenza favorevole sulla quantità di glicerina che si origina durante la fermentazione.

Poco dopo la pubblicazione della mia nota su tali risultati ottenuti per i vini bianchi, il *Montoneri* suffragava la circostanza dell'aumento di glicerina, che prima d'allora io non trovai messa in evidenza da alcuno, con la pubblicazione delle sue esperienze fatte su mosti di uve nere, concludendo che " l'impiego del metabisolfito di potassio nella vinificazione in rosso apporta sempre un'*aumento dell'acidità totale*, *delle ceneri*, *della glicerina*, *dei solfati*, *dell'intensità colorante* e spesse volte *anche dell'alcool*, e *contribuisce a diminuire costantemente l'acidità volatile dei vini* ".

In ogni modo il vantaggio principale della vinificazione in ambiente solforoso è senza dubbio quello di ottenere *vini sani e facilmente conservabili;* ma ad esso si aggiungono quelli di una pronta chiarificazione, di un'aumento di sostanze estrattive, aumento di glicerina, ecc.; infine *si evita l'intorbidamento fisiologico* dovuto a speciali ossidasi presenti nel vino.

L'anidride solforosa ha inoltre un'*azione sull'odore e sul sapore di foxé* delle uve di viti americane e di ibridi americani europei; sapore che riesce alquanto attenuato e talora anche scompare nei vini ottenuti da fermentazioni in presenza di tale antisettico; questo fatto può far vedere una certa correlazione tra la coltura degli ibridi produttori diretti, (trattata stamane con rara competenza dal *cav. Morelli de Rossi*), i quali producono sovente uve con sapore di foxé e povere di zucchero, e l'impiego dell'anidride solforosa nella vinificazione delle loro uve.

Senza la pretesa di aver trattato completamente l'argomento, io chiudo questa breve — come chiamarla? — relazione, disquisizione.... sulle fermentazioni del mosto d'uva in ambiente solforoso, fatta allo scopo di richiamare l'attenzione dei viticultori friulani su tale argomento, formulando l'augurio che i solfiti vengano più largamente usati, specialmente per la vinificazione di uve povere di zucchero e ricche di sostanze azotate quali sono quelle provenienti dai fertili terreni della pianura concimati abbondantemente con sostanze organiche, e per le uve alterate dalla grandine, dalle muffe e da altre cause diverse. Certamente si potranno ottenere così vini migliori, più facilmente conservabili, escludendo il pericolo di malattie, che talora alterano irreparabilmente un prodotto ottenuto con grandi spese e fatiche e non senza frequenti trepidazioni durante il lungo periodo vegetativo della vite.

Ordine del giorno Zanettini.

" Il Convegno viticolo di Udine, riconoscendo l'opportunità di estendere l'impiego dell'anidride solforosa durante la fermentazione, specialmente per le uve povere di zucchero, ricche di composti azotati, quali sono quelle provenienti dai terreni della pianura abbondantemente concimati con letame

o colaticcio, e per le uve grandinate o comunque avariate, nelle piccole cantine dove i mezzi di lavorazione primitivi non permettono di ottenere vini sani e conservabili, fa voti che gli agricoltori friulani usino largamente tale antisettico e che la conoscenza e l'opportunità del suo impiego venga diffusa dagli organi tecnici di propaganda agraria „.

La nuova tassa sul vino.

Relazione dell' avv. E. Zoratti.

Pregato all'ultimo momento di sostituire l'on. Marescalchi nello svolgimento del tema dell' imposta sul vino, io non intendo certo di fare una vera e propria relazione, ma solo di dire quattro parole così alla buona, se loro me lo consentono, come in famiglia, per ricordare quali sono i criteri fondamentali e quali le disposizioni principali dell' imposta sul vino.

Esaurita l'esposizione, vedremo quali sono le critiche sostanziali che si possono muovere alla legislazione esaminata e concreteremo un ordine del giorno che valga ad esprimere i nostri rilievi ed a formulare i nostri desideri, i quali si compendiano nella diminuzione degli impacci che comprimono sempre maggiormente la nostra tormentata agricoltura.

L' imposta sul vino fu istituita col R. Decreto 2 settembre 1919 n. 1635. Caratteristica sostanziale di questa disposizione è quella per la quale l' imposta colpisce la produzione, mentre le successive disposizioni, come vedremo, colpiscono il vino in quanto passi al consumo. Già sin d'allora però si era pensato a colpire anche il vino di raccolti precedenti statuendo che esso dovesse essere denunziato nei tre giorni successivi a quello dell'applicazione del Decreto.

Per il vino nuovo, si statuiva nel Decreto, che esso fosse denunziato entro il 31 ottobre al municipio; il sindaco o chi per esso doveva disporre per le verifiche, decidere sulle contestazioni e provvedere entro la seconda quindicina del mese di dicembre 1919 alla compilazione del ruolo dei debitori dell' imposta, da approvarsi e rendersi esecutorio dal prefetto.

L' imposta in ragione di lire dodici per ettolitro doveva essere pagata all'esattore e da questi versata direttamente alla sezione di R. Tesoreria Provinciale od alla cassa del Comune per essere devoluta, sotto deduzione dell' aggio dell' esattore, per cinque sesti allo Stato e per l'altro sesto ai comuni al cui carico incombevano le spese di accertamento.

Ulteriori disposizioni (R. Decreto 9 ottobre 1919 n. 1889) statuirono l'esenzione dell' imposta, per la raccolta dell'anno 1919 del vino destinato al consumo del piccolo proprietario coltivatore, colono, mezzadro od affittuario fino a tre ettolitri per famiglia (fino a 5 ettolitri per il R. Decreto Legge 28 dicembre 1919 n. 2591), la protrazione del pagamento al 10 giugno e 10 agosto 1920 (R. Decreto Legge 8 aprile 1920 n. 4130) e poscia in unica soluzione al 10 ottobre 1920 (R. Decreto Legge 5 giugno 1920 n. 820).

Con quest'ultima disposizione viene pure ridotta l'imposta da lire 12 a lire 10 l'ettolitro e viene introdotta l'importante massima (art. 6) che a decorrere dalla raccolta dell'anno 1920 l'imposta debba essere *riscossa all'atto del passaggio del vino al consumo secondo le norme da stabilirsi in un successivo decreto.*

E veniamo così al Regolamento contenuto nel R. Decreto Legge 18 agosto 1920 n. 1183 che riporta le norme per l'applicazione dell'imposta generale sul consumo del vino, regolamento questo che ha preparato la via al successivo che poscia dovremo largamente esaminare.

Questo secondo regolamento copia anzi esattamente il precedente nelle parti per le quali non introduce sostanziali modificazioni, come il congegno di verifica, di accertamento e di scossione.

Del primo regolamento — 18 agosto 1920 — dirò quindi soltanto per ciò che concerne la denunzia del vino a carico dei soli produttori; le verifiche, che dovevano essere eseguite dagli impiegati ed agenti dell'ufficio daziario municipale o in difetto da agenti della regia guardia di finanza; gli accertamenti, da effettuarsi dall'amministrazione comunale; i ricorsi all'intendenza di finanza della provincia da prodursi nei venti giorni dalla notifica; i pagamenti dell'imposta, da eseguirsi dai compratori mediante corrispondente vaglia postale a favore della sezione di regia tesoreria provinciale (vaglia da consegnarsi all'amministrazione comunale del luogo di produzione per la trasmissione all'intendenza di finanza); la liquidazione dell'imposta nella seconda metà di agosto da parte delle amministrazioni comunali delle rimanenze denunziate al 5 agosto; il pagamento delle differenze tra la produzione e la rimanenza accertata alla fine di agosto (sotto deduzione degli importi pagati dai compratori) per parte dei produttori mediante vaglia postale intestato alla Sezione di R. Tesoreria provinciale, da consegnarsi al municipio.

Nel resto il primo regolamento coincide sostanzialmente col secondo che passiamo ad esaminare non senza avvertire che esso è stato promulgato in applicazione della legge 27 febbraio 1921 n. 1921 n. 145.

Questa legge che detta "disposizioni per la questione statale dei cereali„ contiene nella sua ultima parte: (occorre il vino per mandar giù il pane!) la base sostanziale della nuova imposta del vino, statuendo all'art. 9 che "sul vino della produzione 1921-1922 e sulle rimanenze dei precedenti raccolti da accertarsi alla fine del mese di agosto 1921 l'imposta di cui all'art. 1 del decreto legge 18 agosto 1920 n. 1183 sarà applicata nella misura di lire 30 per ettolitro. All'accertamento ed alla riscossione dell'imposta provvederà direttamente lo Stato a cui sarà totalmente devoluto il relativo provento per i fini indicati nell'art. 1 della presente legge„ e cioè per coprire l'onere dipendente dalla somministrazione dei cereali.

"In correlazione all'assunzione da parte dello Stato del servizio di riscossione„ così continua l'art. 9 "con speciale regolamento saranno determinate le norme di accertamento e di riscossione dell'imposta nonchè i limiti di esenzione per il consumo famigliare e con regio decreto sarà inoltre provveduto all'aumento del personale ecc.„, tanto per semplificare

la burocrazia. È venuto così il R. D. 17 luglio 1921 n. 975 contenente il regolamento per l'applicazione dell'imposta generale sul consumo del vino.

Detto regolamento si ripartisce in 12 titoli e 49 articoli trattando della materia imponibile e dell'aliquota dell'imposta, delle esenzioni, degli accertamenti dei vigneti e dei vasi vinari, delle denuncie e verifiche del prodotto, dell'accertamento del prodotto, del pagamento dell'imposta da parte dei compratori, del passaggio del vino ai commercianti all'ingrosso, delle rimanenze e delle liquidazioni finali, dei saldi delle differenze, della vigilanza e del controllo, delle contravvenzioni e delle disposizioni transitorie.

Per chiarezza distingueremo le successive operazioni in rapporto all'imposta a cominciare dal momento della produzione del vino del 1921, salvo accennare in fine (per seguire l'ordine del regolamento) alle rimanenze del prodotto del 1920, per raccogliere poi in sintesi quali sono le critiche sostanziali che si possono fare e quali le modificazioni principali che si debbono richiedere.

Conviene però far precedere alla distinta esposizione delle operazioni suddette, quella che riflette l'accertamento dei vigneti e dei vasi vinari, operazione del tutto accessoria che secondo l'intendimento del legislatore deve servire ad una specie di controllo tra la produzione e la potenzialità produttiva per il rapporto per quanto grossolano che può esistere tra i due dati di fatto.

I.° **Accertamento dei vigneti e dei vasi vinari.** — Dispone l'art. 9 del regolamento in esame che nel termine da stabilirsi dal ministero delle finanze, tutti i proprietari di vigneti e di terreni vitati debbono denunciare al municipio l'ubicazione degli stessi, col numero dei ceppi e la media del raccolto dell'ultimo triennio, il sistema di conduzione, denuncie da rinnovarsi annualmente solo per le modificazioni e da trasmettersi dai comuni nei cinque giorni dalla loro presentazione all'ufficio tecnico di finanza, cui incombe di formare l'elenco generale di ciascun comune dei proprietari dei vigneti e dei terreni vitati e di aggiornarlo secondo le variazioni.

L'art. 10 statuisce poi che entro il termine da prefiggersi dal ministero delle finanze tutti i produttori di vino (proprietari e non) e commercianti all'ingrosso debbono dichiarare al comune il numero e la rispettiva capacità dei vasi vinari (sopra i dieci litri) ed i locali in cui essi si trovano, dichiarazioni da rinnovarsi annualmente per le variazioni e da trasmettersi dai comuni nei cinque giorni dalla presentazione all'ufficio tecnico di finanza, il quale dispone per gli accertamenti relativi.

Intorno a queste due disposizioni si può accennare subito alle difficoltà di una esatta e ben aggiornata statistica, all'enorme lavoro che essa deve costare per approssimarsi al vero, al nuovo periodico aggravio di indole contabile assegnato ai produttori, all'inceppamento creato alla produzione ed al commercio del vino con questa specie di pignoramento dei vasi vinari soggetti per la loro stessa destinazione a continui spostamenti.

Inconvenienti questi che non sembrano certo destinati a compensare il lieve beneficio per l'Erario di avere dei dati di fatto per quanto diligenti sempre sommarii ed approssimativi e spesso ben lontani dal rappresen-

tare la effettiva produzione dai colpiti d'imposta, mentre creano delle fallaci presunzioni capaci di male indirizzare gli accertamenti con danno delle parti.

Noi speriamo che gli utili insegnamenti di questo riuscito convegno viticolo diano presto buoni frutti, che i nostri bravi agricoltori si diano sollecitamente a quelle selezioni di viti e di uve cui si è alluso in questi giorni, ma quale enorme differenza non corre tra la suscettibilità produttiva e la stessa produzione di ogni vite e della stessa vite tra località e località, od a seconda del sistema di coltivazione, od a seconda dell'attività e dell'intelligenza del coltivatore!

Così dicasi per i vasi vinari. Vi sono cantine anche modeste largamente fornite di vasi vinari, cantine d'importanza che preferiscono ricorrere ai noleggi od ai prestiti delle botti od a vendere le uve piuttosto che sottoporsi a costose manutenzioni di vasi vinari eccedenti il loro minimo bisogno.

L'esperimento che comunque viene creato dalla legge, convincerà certamente di queste nostre osservazioni.

II.° **Oggetto ed ammontare dell'imposta,** è il vino genuino prodotto nel regno od importato dall'estero contenente più del 5 per cento di alcool in volume. I rapporti con tal vino genuino sono dati calcolando le uve al 65 per cento, i mosti al 90 per cento; le uve miste a vinacce tra il 65 ed il 90 per cento, il calo viene calcolato in misura del 7 per cento del vino appena fermentato del 5 per cento sull'altro (art. 13).

L'imposta per il prodotto del 1921 viene applicata in misura di lire 20 per ettolitro per qualunque qualità di vino (i vini di lusso in bottiglia sono soggetti a tasse speciali) giusta il R. D. legge 20 agosto 1921 n. 1131 quello dei prodotti precedenti consumato avanti il 15 settembre 1921 in lire 10 per ettolitro, quello restante a fine settembre per un dodicesimo in ragione di lire 10 per ettolitro, imposta vecchia, e per gli altri undici dodicesimi in ragione di lire 20 per ettolitro, imposta nuova

Il pagamento viene effettuato per i vini importati dall'estero alla dogana, per i vini prodotti nel regno dai compratori all'atto dell'acquisto fatto presso il produttore o presso il grossista per il vino consumato, altrimenti dai produttori o dai grossisti all'atto della resa dei conti nell'agosto successivo, secondo i modi e nelle forme che vedremo in appresso.

III.° **Esenzioni.** — Sono ammesse soltanto tre tassative esenzioni dall'imposta:

1. vini venduti all'estero dai produttori o dai grossisti (esclusi dunque i privati ed i minutanti) od inviati alle fabbriche per distillazione o per la confezione di aceto, purchè scortati da speciale bolletta di spedizione.

Si è fatta questione se i mosti impiegati nella fabbricazioue delle marmellate, sciroppi ecc. debbano essere colpiti d'imposta, ed il Ministro delle finanze Soleri in una nota lettera all'on. Marescalchi lo ha escluso in quanto secondo il nuovo regolamento l'imposta non è più antecipatamente esigibile sulle vendite delle uve e dei mosti bensì unicamente sul vino fatto. Ugualmente si è dubitato se la imposta avesse a colpire anche i vini otte-

nutì con uve secche e quelli preparati mediante la fermentazione di soluzioni zuccherine in presenza di fecce di vino e di vinacce di uva (vermouth ecc.) ciò che è stato a volte escluso a volte affermato anche in comunicati ufficiali;

2. i vini distrutti o perduti per incendio o per altre cause di forza maggiore (sfondamento di vasi vinari, rottura di pompe o di gomme nei travasi, ecc.) purchè tali fatti sieno denunciati entro dieci giorni all'ufficio tecnico di finanza e poscia debitamente dimostrati. Anche l'ammuffimento od altra degenerazione del vino dà diritto all'esonerazione dell' imposta per il commerciante od il grossista previo l'accertamento degli agenti di finanza e distruzione del vino;

3. vini destinati al diretto consumo delle famiglie dei piccoli proprietari purchè coltivatori, coloni, mezzadri od affittuari lavoratori del fondo da cui il vino proviene in ragione di un ettolitro per persona sopra i 15 anni, purchè il vino prodotto e ad essi spettante non superi i cinquanta ettolitri, nel quale caso non si fa luogo a deduzione. Eguale esenzione è accordata agli istituti di carità e di beneficenza i cui ricoverati coltivino direttamente e materialmente le viti degli istituti sempre quando tutto il vino vada totalmente consumato dai ricoverati indipendentemente dalla quantità complessiva.

Tali esenzioni non esonerano in nessun caso dalla denunzia della produzione del vino ed anzi per essere conseguite debbono essere segnalate nella denunzia stessa con inserzione dello stato di famiglia o dell'elenco dei ricoverati per la rispettiva esenzione nell' ipotesi di cui al n. 3.

Nessun'altra esenzione essendo tassativamente consentita dalla legge, si deve arguire che qualunque quantità sia pur minima all' infuori delle suddette è colpita d' imposta. Sarà così colpito il vino buono come il cattivo, quello prodotto con le sapienti cure enologiche delle grandi aziende, come quello conseguito dal modesto proprietario campagnolo non coltivatore e collocato alla meglio nel fustame ammuffito dalle intemperie od esumato dall'aia o dal pollaio; il vino dei grandi vigneti specializzati come quello dell'orto domestico, il vino dei grandi proprietari come quello del falegname o del ciabattino che dalla vite attendono ad un tempo l'ombra amica e l'acidulo succo spremuto nella tinozza da bucato...

Neppure sono consentite esenzioni per perdite e svalutazioni che sopra non sono state ricordate. Così a stare alla legge non potranno essere calcolate le perdite derivate da spandimenti nelle operazioni di travaso o per deperimento dei vasi vinari in quanto non siano denunziate ed accertate nel modo anzidetto, non gli ammuffimenti, i ribollimenti, le acidità ecc. in quanto, pur svalutato, il vino sia ancora bevibile.

IV. **Denunzia del vino per parte dei produttori grandi e piccoli.** — Entro il 15 ottobre di ogni anno i produttori per qualsivoglia titolo e per qualsivoglia quantità di vino ricavato da uve del raccolto dell'anno in corso (oh poveri operai non agricoli, falegnami o fabbri che siate, anche voi siete tenuti alla denuncia del vostro copioso prodotto!) debbono denunciare al municipio la quantità, e qualità, del vino prodotto nonchè i

locali ed i fusti nei quali si trova, ritirandone ricevuta. Saranno nella denunzia stessa indicate le quantità di uva o di mosto già vendute od acquistate, i titoli di esenzione (con l'indicazione dell'età delle persone di famiglia per i contadini coltivatori), le quantità complessive per le conduzioni a ripartizione.

Tali denuncie debbono nei cinque giorni dalla presentazione essere girate all'ufficio tecnico di finanza (con l'attestazione delle persone che hanno diritto all'esenzione) il quale entro il 31 dicembre deve procedere alla verificazione presso ciascun dichiarante con quelle equivalenze e cali per l'uva il mosto, il vino torbido o meno, che abbiamo visto prima (rispettivamente il 65 per cento per l'uva, il 90 pel mosto, il 7 per il vino torbido, il 5 per quello chiaro). Le verifiche debbono farsi di giorno, risultare da apposito verbale; le eventuali contestazioni sono risolte dal sindaco con decisione impugnabile nei dieci giorni dalla comunicazione all'intendenza di finanza.

Ogni cantina, ogni dispensa ogni aia più remota dovranno dunque essere visitate dagli agenti anche per poche decine di litri onde vien fatto di domandare se più produca l'imposta per queste quantità irrisorie o più costino allo stato le innumerevoli verifiche se pure tutte saranno regolarmente effettuate.

V. **Determinazione dei quantitativi di vino da porsi a carico dei contribuenti.** — La verifica non coincide sempre con l'accertamento del quantitativo tassabile. La verifica consiste nella constatazione del vino esistente dal quale operando le deduzioni di legge si giunge per differenza all'accertamento del quantitativo tassabile nella determinazione del quale si comprendono le rimanenze di vino accertato per l'anno precedente e mandato a conto nuovo.

Stabilito così il quantitativo imponibile esso viene registrato presso l'ufficio tecnico di finanza e segnato sotto ogni ditta intestata. Qualunque produttore di vino per quanto piccolo dovrà dunque figurare in questo ruolo all'intendenza con l'indicazione precisa del quantitativo di vino accertato a suo carico. A fin d'anno e cioè prima della vendemmia successiva da questo quantitativo saranno fatte le deduzioni per le avvenute vendite e la differenza dopo levato il quantitativo mandato a nuovo rappresenterà il quantitativo consumato dal produttore nella sua famiglia od anche p. es. in una propria osteria di smaltimento.

Le risultanze degli accertamenti a carico di ciascun produttore sono riportate in apposita matricola pubblicata all'albo pretorio del comune entro il mese di marzo per la durata di quindici giorni consecutivi.

Con questo sistema di pubblicazione si ottiene una specie di controllo vicendevole tra le ditte gravate dall'imposta, e la notificazione agli interessati i quali possano ricorrere nei venti giorni all'intendenza di finanza che decide definitivamente senz'altro gravame amministrativo o giudiziario.

VI.° **Pagamento dell'imposta.** — Da quanto si è finora detto risulta che il pagamento si effettua per gli acquirenti consumatori o minutanti all'atto dell'acquisto, per i grossisti non all'atto dell'acquisto ma a fin d'anno per le differenze, e così per i produttori in ordine al consumo.

Esaminiamo ora, con la scorta della legge, i singoli casi nei quali praticamente il pagamento si effettua e come esso si effettua.

Primo caso: vendita di vino dal produttore al consumatore (sopra i 50 litri). Il consumatore acquirente stabilito il quantitativo che deve acquistare e praticamente collocatolo nel vaso vinario in cui lo dovrà poi trasportare per stabilirne l'esatta quantità, si reca all'ufficio postale e denunziando il quantitativo acquistato paga l'importo dovuto in ragione di lire venti l'ettolitro. L'ufficio postale, staccherà dall'apposito bollettino, quattro tagliandi dei quali uno il certificato di allibramento, uno il bollettino di versamento, uno la ricevuta dell'imposta pagata e uno il polizzino, (in ogni uno dei quali tagliandi come sulla matrice deve figurare il produttore e l'acquirente, il quantitativo di vino e la imposta pagata) consegnerà all'acquirente del vino i due tagliandi: ricevuta (per lui) polizzino (pel venditore) e spedirà al rispettivo ufficio conti correnti il bollettino di versamento (per detto ufficio) ed il certificato di allibramento (per l'ufficio tecnico di finanza).

Il produttore non potrà consegnare il vino all'acquirente (pena contravvenzione) se non trattenendo il polizzino di cui si è detto sopra.

Si comprende di leggeri che se il venditore vuol pagare lui la imposta lo potrà fare con che però denunci all'atto del pagamento alla posta il nome dell'acquirente, l'essenziale essendo che l'importo sia pagato all'atto della vendita cioè del passaggio al consumo.

Se nel caso che esaminiamo, di vendita al consumatore, l'acquirente desidera che gli sia fatta ricevuta dell'importo che paga al venditore, è chiaro che alla stessa devono essere applicate le comuni marche di ricevuta di centesimi dieci per ogni cento lire fino a mille lire, di centesimi venti per ogni cento lire quando l'importo superi le mille lire, (art. 7 allegato A del testo unico della legge di bollo 6 gennaio 1918 n. 135) ma in questo caso di vendita al consumatore non vi ha dubbio che non è imposta la tassa sul lusso e sugli scambi di cui all'art. 9 del R. Decreto legge 26 febbraio 1920 n. 167 essendone dal disposto della legge esentato il consumatore.

Secondo caso: vendita di vino dal produttore al minutante (oste). Anche il minutante come il consumatore deve pagare l'imposta all'atto dell'acquisto del vino e con le stesse modalità e neppure ad esso il produttore può consegnare il vino se non dopo aver ritirato il polizzino.

Qui però siccome la vendita non viene fatta al consumatore, e siccome non trattasi di prodotto alimentare di prima necessità o combustibile appare dubbio se la contrattazione debba risultare da nota conto fattura od altro simile documento scritto in doppio esemplare ed indicante il prezzo dello scambio, (art. 9 del R. Decreto legge 26 febbraio 1920 n. 167).

Si discute cioè se queste contrattazioni sono soggette alla tassa di bollo di centesimi 30 per ogni 100 lire o frazione di 100 lire, (aumentata del 15 per cento per i mutilati) in quanto si vuole che l'art. 9 predetto riguardi gli scambi tra commercianti e commercianti mentre la vendita di vino prodotto sul fondo non è atto di commercio (art. 5 cod. di comm.) La tassa stà ad ogni modo a carico della parte debitrice ed è obbligatorio ove la

tassa sia dovuta, l'uso di una marca da bollo speciale doppia da applicarsi a cura del creditore per metà sul documento che passa al debitore e per metà su quello che resta al creditore.

L'annullamento delle marche deve avvenire con la scritturazione od impressione di identica data su ciascuna sezione della marca nei due esemplari.

Per quanto questa tassa gravi la parte debitrice ne saranno però solidalmente responsabili anche i produttori di vino (se rimarrà statuito l'obbligo del pagamento della tassa scambi in questo caso) che abbiano fatto o che facciano vendite di vino a non consumatori diretti dopo il 1 marzo 1921 (data d'applicazione del R. Decreto suindicato giusta il Decreto ministeriale 16 febbraio 1921 n. 2115) tanto da essere all'uopo sottoposti a visita di controllo degli agenti di finanza; tale tassa è comprensiva in ogni caso di quella di quitanza per modo che la ricevuta può essere fatta regolarmente senza la marca da bollo per quitanza.

Ora un voto che dovremo fare in questo importante convegno viticolo sarà quello che come la tassa di lusso e scambi è comprensiva di quella di quitanza, quella sul consumo del vino sia in ogni caso comprensiva di quella di lusso e scambi.

Va da sè che poi i minutanti sono soggetti agli altri dazi di consumo propri del loro commercio.

Terzo caso: Vendita del vino al grossista. Il grossista, non è obbligato dal regolamento che esaminiamo al pagamento dell'imposta in quanto giri alla sua volta il vino ad altri e non lo ponga al consumo proprio o della famiglia. E pertanto gli è consentito di chiedere che gli sia aperto un conto all'ufficio tecnico di finanza nel quale sarà registrato il carico e lo scarico dei vini che acquista e che vende per modo che alla liquidazione finale risulterà per differenza il vino ch'egli ha consumato per suo uso quando si sottragga il vino ancora esistente da mandarsi a nuovo.

E pertanto il pagamento dell'imposta avverrà per i commercianti all'ingrosso come per i produttori quando il vino viene venduto ai consumatori od ai minutanti e ad opera di questi col mezzo del versamento all'ufficio postale come abbiamo prima veduto.

Per regolare il passaggio dei vini tra i produttori ed i grossisti (venditori di vino sopra i 50 litri) e tra i grossisti ed i grossisti è pertanto statuito dal regolamento in esame, un congegno abbastanza chiaro, ma anche discretamente complicato.

Il grossista deve infatti fare istanza al venditore di acquistare il vino (come vedono per semplificare la burocrazia le istanze non si fanno più soltanto agli uffici pubblici), il venditore gira l'istanza all'ufficio tecnico di finanza il quale manda un apposito bollettino di spedizione al grossista... aspirante all'acquisto il quale scortato da tale bolletta può muovere il vino dalla cantina del venditore alla propria. Giunto li vino nella nuova cantina se ne deve avvertire l'ufficio tecnico di finanza il quale deve tosto (speriamo che avvenga sempre, tosto) provvedere per l'accertamento del vino arrivato e staccare bolletta di scarico pel venditore.

Ugualmente verrà fatto per i passaggi tra grossista e grossista e qua-

lora detti passaggi interessino altra intendenza di finanza i documenti debbono trasmettersi col suo tramite.

Non occorre ripetere qui che il venditore, se è commerciante, deve redigere un doppio documento dell'avvenuta contrattazione da bollarsi con le due mezze marchette come sopra si è detto e che ogni una delle due parti è soggetta alle visite di controllo degli agenti di finanza che possono all'uopo esigere la presentazione dei documenti relativi essendo persino facoltizzati al sequestro dei documenti contabili per accertare se non sia stata corrisposta l'imposta mentre, come sopra si è detto, rimane dubbio nel caso che il venditore non sia commerciante.

I documenti di vendita, nel caso che la tassa scambi sia dovuta, debbono essere conservati a disposizione degli agenti per almeno un anno (art. 10 del R. Decreto Legge 26 febbraio 1920) ed ogni contravvenzione importa la pena pecuniaria di venti volte la tassa col minimo di L. 50 per ciascun scambio fatto senza documento scritto o con documento senza bollo o insufficentemente bollato; di quaranta volte col minimo di L. 100 per ciascun scambio in occasione del quale sia stato rilasciato un documento recante una indicazione di prezzo inferiore a quello riscosso o pattuito; di L. 100 per ogni documento non conservato almeno fino ad un anno come sopra abbiamo detto.

Anche qui come nel caso precedente dobbiamo formulare il voto che una volta corrisposta la tassa sul consumo sia eliminata questa tassa di scambio che impaccia non poco il commercio vinicolo e specialmente quello più frequente di piccole quantità.

Quarto caso: pagamento per il passaggio del vino al consumo nel negozio di dettaglio del produttore o del grossista.

Poichè il regolamento non ne fa cenno io credo che non occorra eseguire alcuna operazione di pagamento per questo modo di passaggio al consumo il quale risulterà nel conto finale fra il prodotto o l'acquistato ed il venduto all'ingrosso secondo i polizzini o le bollette di scarico insieme col consumo della famiglia e come questo verrà pagato a fin d'anno. Comunque converrà vedere se ulteriori istruzioni ministeriali saranno emanate al riguardo.

Quinto caso: pagamento per il passaggio del vino al consumo della famiglia del produttore o del grossista.

Niun dubbio che in questo caso l'imposta deve essere pagata a fin d'anno quando viene accertato il residuo tra la produzione e l'acquisto ed il venduto sotto deduzione del vino mandato a nuovo.

In questo caso il pagamento si effettua quanto ai produttori per la rimanenza a fine settembre di quest'anno ancora con le norme vecchie e cioè con cartolina vaglia da consegnarsi al municipio e da spedirsi da questo alla Tesoreria, quanto ai grossisti e minutanti sempre per le rimanenze addebitate a fine settembre 1921 colle norme nuove e cioè col versamento all'ufficio postale.

VII. **Denuncia delle rimanenze.** — Per poter conseguire che il vino non venduto e non consumato sia mandato a nuovo e cioè non importi il

pagamento dell'imposta nell'anno in corso bisogna che i produttori ed i grossisti (gli altri, minutanti e consumatori se hanno del vino, sullo stesso, come abbiamo visto, debbono aver già pagata l'imposta) denuncino entro il 15 agosto (quest'anno il limite era stato portato al 15 settembre) le rimanenze del vino dei prodotti precedenti. Fatto l'accertamento (da parte del municipio per quest'anno ai produttori) da parte dell'ufficio tecnico di finanza, questo vino viene mandato sul conto dell'anno successivo ed addebitato a L. 20 l'ettolitro d'imposta.

Per quest'anno è concesso l'addebito di L. 10 per un dodicesimo della rimanenza, il resto venendo addebitato a L. 20 (R. Decreto Legge 20 agosto 1921 n. 1131).

Abbiamo visto prima come i pagamenti dei consumi effettuati nel 1921 si effettuano.

VIII. **Vigilanza e controlli. Spostamento delle uve dei mosti e del vino durante le vendemmie e prima delle verifiche.** — Si è visto come l'ufficio tecnico di finanza deve procedere entro il 31 dicembre alla verifica di tutte le denuncie.

Dopo questa data il vino può dunque smistarsi, una volta verificato, da luogo a luogo senza che ci sia il pericolo di far passare per maglia l'imposta, ma prima il pericolo sussiste.

Gli è perciò che il regolamento prescrive che durante il periodo della vendemmia e fino all'ultimazione delle operazioni di verifica (31 dicembre) qualunque partita di uva (esclusa quella da tavola) di mosto, o di vino, trasportata fuori di comune (o entro il comune con popolazione superiore ai 50 mila abitanti) deve essere scortata da apposita bolletta di accompagnamento, da staccarsi dal bollettario a madre e figlia, con l'indicazione del produttore, del destinatario, della quantità, del giorno del trasporto, dell'itinerario da percorrere (e speriamo che non si sbagli strada).

Voce. E da chi si deve ottenere la bolletta?

Relatore. Che fretta! lo dico subito. Tali bollette di accompagnamento sono rilasciate dagli uffici tecnici di finanza e loro sezioni (si prevede dunque che l'ufficio tecnico dovrà piantare delle sezioni e certamente non potranno essere poche!) dalle brigate della regia guardia di finanza, dalle dogane, dai magazzini di deposito ed uffici di vendita di generi di privativa, dalle agenzie delle imposte, dagli uffici del registro, dai ricevitori del lotto, dagli uffici postali e, dove occorra, da altri uffici pubblici designati dal ministero delle finanze.

Come vedono non ci può essere la scusa di non sapere a chi rivolgerci!

In questo periodo della vendemmia fino alla chiusura degli accertamenti gli agenti possono poi entrare nei fondi e nei locali ove trovasi l'uva od il mosto od il vino per le constatazioni che ritenessero del caso, e possono naturalmente ispezionare qualunque carico viaggiante di uve di mosto e di vino.

IX. **Contravvenzioni.** — Diciamo ora delle contravvenzioni con l'augurio che nessuno dei presenti abbia ad essere afflitto da simili fastidi e che quindi la spiegazione sia ultronea.

Tanto chi denunzia meno vino del reale, come chi faccia viaggiare vino senza bolletta di accompagnamento o con bolletta irregolare o scaduta è soggetto ad una multa che va dal doppio al decuplo dell'imposta dovuta. Uguale multa colpisce produttori e grossisti sforniti delle dichiarazioni o bollette prescritte.

Le altre contravvenzioni minori sono punite con ammende da L. 10 a L. 200.

La contravvenzione importa il sequestro del prodotto e dei mezzi di trasporto caduti in contravvenzione a garanzia del pagamento dell'imposta delle multe e delle spese.

Le multe per le contravvenzioni sono applicate dal giudice competente (pretore o tribunale) ma il contravventore può chiedere che l'applicazione sia fatta dalla finanza con che però accompagni una bolletta comprovante il deposito della multa delle spese e dell'imposta.

L'azione giudiziaria per le contravvenzioni si prescrive in un anno dal giorno in cui furono accertate, però qualsiasi atto del procedimento interrompe la prescrizione.

*
* *

Questa la legge nei suoi capisaldi. Vediamo ora a mo' di conclusione quali sieno gli appunti che si possono muoverle.

Anzitutto si deve constatare la creazione di una nuova burocrazia per le verifiche ed i controlli anche delle minime quantità, e per la tenuta del corrispondente casellario presso l'ufficio tecnico di finanza.

Ma v'ha di più: lo Stato vuole ora burocratizzare anche le aziende private costringendole ad una specie di regime ostruzionistico che mentre impaccia la produzione ed il commercio distoglie i privati dalle loro più naturali mansioni.

Loro vedono subito che il non poter consegnare il vino se non dopo il ritiro del polizzino dell'avvenuto pagamento dell'imposta, intralcia il commercio in località distanti dagli uffici postali, il cui orario limitato per quanto concerne i pagamenti è a tutti noto, come quella specie di autorizzazione all'acquisto che deve giungere dall'ufficio tecnico di finanza perchè si possa rimuovere il vino acquistato all'ingrosso e la visita conseguente al trasporto per rendere il vino commerciabile e perfino per sottoporlo alle pratiche ed ai travasi d'uso è un legame preoccupante specie se tali visite, a cagione anche del loro numero, abbiano a ritardare.

Dall'altro canto appare ingiusto che siano colpiti d'imposta anche gli inevitabili sprechi, nei trattamenti del vino ed i consumi per calo non potendosi certo ravvisar adeguata la deduzione complessiva del 5 per cento, e peggio appare ingiusto che si colpiscano alla pari anche i vini ammuffiti, inaciditi, ribolliti ecc. quando non vengano distrutti.

È noto quante volte i nostri piccoli proprietari per la poca pratica, o per le scarse precauzioni o per tante altre cause, hanno la non lieta sorpresa di trovare che il loro vino è diventato guasto ed essi debbono pagare l'imposta a pieno solo perchè si adattano a trangugiare ad occhi chiusi

e naso stretto quella pozione spesso tanto nauseante piuttosto che adattarsi a gettare il vino nel letamaio.

Noi dobbiamo dunque formulare il voto che esentati i piccoli quantitativi ed i prodotti di scarto, sia semplificata la procedura di scossione e sia reso meno fiscale la legge onde l'agricoltura non abbia ad essere sempre maggiormente stretta da nuovi legami, asserragliata in nuove caselle, ed i nostri proprietari uscendo dalle loro aziende rurali abbiano ad essere quotidianamente tormentati dal dubbio di aver leso involontariamente qualcuna delle innumerevoli leggi che li perseguitano.

L'avv. Zoratti presenta quindi il seguente ordine del giorno che viene approvato all'unanimità:

Ordine del giorno Zoratti.

" Il convegno viticolo constatando che le più recenti disposizioni dell'imposta sul vino aggravano notevolmente la burocrazia statale e più la debbono aggravare qualora siano applicate in modo da non danneggiare, oltre l'indispensabile, il consumo ed il commercio vinicolo;

osservando che con esse viene creata una nuova burocrazia privata che distoglie il produttore dalla sua ben più utile e più alta missione con danno della produzione nazionale, lamentando che i piccoli proprietari coltivatori e non coltivatori vengano sottoposti ad obblighi per i quali non hanno adeguata preparazione, e che ingiustamente vengano colpite d'imposta anche quantità minime, e di vino scadente, perfino di modesti operai non agricoli, il cui aggravio non è destinato a produrre all'erario maggior introito della corrispondente spesa per gli innumerevoli accertamenti;

ritenendo che come per gli altri prodotti agrari si imponga l'eliminazione della tassa sugli scambi, una volta applicata quella sul consumo del vino;

convinto che una così pesante e dannosa bardatura fiscale imposta ad una delle più essenziali branche della produzione agricola ne comprima inevitabilmente lo sviluppo;

dichiara la sua piena adesione al voto del recente congresso vinicolo nazionale di Brescia ".

Ordine del giorno votato al congresso vinicolo nazionale di Brescia del 5 settembre:

" Il congresso vinicolo facendosi eco delle numerose proteste venute da ogni parte d'Italia contro il regolamento per l'applicazione dell'imposta vinicola lo dichiara inattuabile in pratica, gravemente pericoloso per il traffico vinicolo e dannoso per lo stesso erario al quale demanda — contrariamente al voto preciso della Camera — un pesante e costoso meccanismo di esazione. Manda una Commissione, da nominarsi dalla Presidenza, di rappresentanti produttori, industriali, commercianti ad ottenere dal Governo temperamenti da adottarsi subito per l'imminente campagna, in attesa di vedere risolta fondamentalmente la questione dell'imposta del vino al riaprirsi della Camera, delibera di tenere energicamente viva l'agitazione fino all'accoglimento di questi voti ".

Risultati del lavoro di ricostituzione in provincia di Udine.

Relazione di F. Coceani.

Fra l'epoca della prima scoperta della fillossera in Friuli e quella in cui si costituirono i primi Consorzi Antifillosserici, la difesa dei nostri vigneti era limitata ai sistemi allora in auge della distruzione, preceduta dall'esplorazione.

Si erano seminati i semi di viti americane distribuiti dal Governo, ma senza dar loro soverchia importanza. Un americanista di valore, per i tempi suoi, Giusto Bigozzi, che cercava di diffondere degli ibridi a produzione diretta resistenti, allora si credeva, alla fillossera, non era compreso dai nostri viticoltori che si lamentavano del pericolo sovrastante, ma limitavano le loro opere a raccomandarsi alla Divina Provvidenza.

Col diffondersi di nuove idee, per le quali era considerata inutile l'opera di esplorazione e di distruzione, idee sostenute dall'eminente zoologo prof. Battista Grassi e per le quali si fondavano tutte le speranze nella ricostituzione su piede americano, promossi da uomini illuminati che ancor oggi accordano le forze della loro attività e della loro intelligenza all'opera di ricostituzione, sorsero i primi Consorzi Antifillosserici, con programma nettamente ricostitutivo.

Nel 1904 ebbero vita i due Consorzi di Cividale e di Palmanova che tosto alacremente intrapresero l'opera che si erano proposta di ricostituire le nostre vigne con viti innestate su americane resistenti alla fillossera. Essi poi furono accentrati nel Consorzio Antifillosserico Friulano che fu creato nel 1908 e che subito dopo fu riconosciuto dal Governo.

Disgraziatamente l'invasione nemica ha distrutto tutto il numeroso materiale di osservazioni proseguite per 14 anni per cui dobbiamo basarci unicamente su quanto la mente potè conservare.

Nei primi tempi l'opera dei Consorzi si limitò all'introduzione di viti americane selvatiche e all'impianto di vigneti di piante madri che poi furono aumentati negli anni seguenti, allo scopo di avere il materiale selvatico occorrente alla ricostituzione. Il principio che guidò nella scelta dei portainnesti da coltivare fu quello dell'adattamento ai nostri terreni; ma siccome mancava la pratica di essi, si dovettero seguire i dettami di chi, più innanzi di noi, aveva già portato a buon punto la ricostituzione: intendo qui parlare della vicina provincia di Gorizia nella quale la ricostituzione era ben avanzata mercè, specialmente, l'interessamento di quella Giunta provinciale.

Fondandoci sui risultati ottenuti nel Goriziano e sugli insegnamenti di altri paesi più innanzi di noi nella viticoltura americana, pochi furono i tipi di portainnesti introdotti nei nostri vigneti e che, anche oggi, quasi tutti, sono considerati buoni. Cito brevemente: la Riparia Gloire de Montpellier (ottimo portainnesti però quasi interamente abbandonato di poi per la sua scarsa adattabilità ai nostri terreni, ma di cui ci auguriamo il risor-

gere), la Rupestris du Lot (che vide pure limitata la sua gran fama per il fatto che soffre per l'asciutto e quindi in molte località della provincia non trova buon collocamento), la Riparia $\times$ Rupestris 3309 (molto diffusa in questi ultimi tempi per i suoi pregi incontestabili), la Riparia $\times$ Rupestris 101.14 (che meriterebbe una maggior diffusione), la Berlandieri $\times$ Riparia 34 E. M. (quasi abbandonata poi per il suo scarso attecchimento), il Chasselas $\times$ Berlandieri 41 B (pure di scarso attecchimento, ma in grado minore) e i due franco-americani Mourvèdre $\times$ Rupestris 1202 (molto apprezzato per il suo radicame potente, ma mediocremente diffuso) e Aramon $\times$ Rupestris n.º 1 (la cui diffusione si è arrestata dopo note le sue deficienze di fronte agli attacchi della fillossera).

Altri portainnesti sarebbe stato utile sperimentare, specialmente della famiglia delle Berlandieri, ma la deficienza di mezzi ha sempre ostacolato questo nostro desiderio.

In complesso, ripeto, questi pochi portainnesti anche oggi godono e meritatamente il favore del nostro pubblico viticolo.

Quanto alle varietà europee, dobbiamo dividere l'opera dei nostri Consorzi in due grandi epoche. Nella prima epoca si innestarono senza distinzione tutte le marze presentate dai viticoltori e i vivai erano popolati da miriadi di varietà che pur non bastavano ad accontentare le brame dei viticultori, mai sazi della novità.

Nella seconda epoca si venne ad una eliminazione di alcune varietà europee meno buone, sia per la loro difficile affinità ai nostri portainnesti, sia per opinione di molti viticultori. Ricordo che i consorzi avevano tentato un'inchiesta sulle viti nostrane più considerate, ma ne era venuta una infinita serie di desideri non solo per il mantenimento di varietà scarte, ma anche per l'introduzione di varietà di cui i proponenti non conoscevano forse che il nome.

In questi ultimi anni i vivai del Consorzio diedero in gran prevalenza innesti delle seguenti varietà: per i neri: Refosco nostrano, Refoscone, Merlot, Cabernet, Marzemino, Blaufränkisch, per i bianchi: Verduzzo, Ribolla gialla, Riesling italico e Tokay bianco. Se abbiamo fatto bene o male ce lo indicherà la relazione della Giuria che tanto intelligentemente, sotto la condotta dell'illustre prof. Sannino, ha esaminate le uve presentate all'esposizione dai nostri viticultori.

Qui brevemente ricorderemo alcuni dati per l'affinità, ripetendo che le numerose note raccolte in tanti anni di lavoro andarono completamente perdute. Cito di memoria:

Il Refoscone ha una spiccata affinità per tutti i portainnesti dei nostri vivai. Il Refosco nostrano predilige la Rupestris e il 3309. Il Cabernet oltre al 3309 presenta una notevole affinità per gli ibridi di Berlandieri per i quali, lo abbiamo notato per diverse annate, fa aumentare l'attecchimento che, franchi, hanno molto scarso. Il Merlot attecchisce bene su molti portainnesti, preferisce 3309 e Rupestris. La Tazzalingua ha questo di speciale che su Riparia acquista la costanza di prodotto. Il Verduzzo ha pure affinità per tutti i portainnesti, però la Riparia gli conferisce tale gros-

sezza di grappoli e di acini da renderlo molto diverso dal tipo del franco. La Ribolla gialla attecchisce molto bene su 3309 e su Rupestris. Così il Riesling italico e il Tokay bianco (Furmint).

Queste note sono monche perchè dipendenti solo dalla memoria; nelle nostre osservazioni avevamo dati su molte altre varietà sì di vitigni americani che europei.

Nei 16 anni in cui i Consorzi lavorarono nel nostro Friuli furono distribuite ai viticoltori presso a 3 milioni di viti innestate senza contare quelle che furono acquistate presso altri vivaisti che certo sommano pure ad un bel numero.

Ed ora alcuni brevi accenni sull'opera generale di ricostituzione condotta dai nostri consorzi antifillosserici.

Il pensiero dei preposti e forse anche l'accentramento dei vivai portarono come conseguenza la preferenza data a certi vitigni che forse dappertutto non sono i più indicati. L'attuale esposizione di uve e l'elaborato della Giuria ci darà la nuova via da seguire ed è desiderabile che, a completamento, si possa con opportuni e numerosi campi sperimentali, affidati a privati agricoltori, determinar meglio, regione per regione, quali siano i vitigni preferibili per la diffusione. Anche il discentramento dei vivai renderà più proficua quest'opera dando ad ogni regione il suo centro di rifornimento.

La deficienza di nozioni precise sulle esigenze della ricostituzione con vitigni americani di molta parte dei nostri viticoltori, ha pure un effetto non buono sull'opera dei Consorzi. Si ritiene da molti che quando si è detto viti americane resistenti si è detto tutto e non poche erano e sono tutt'ora le commissioni di viti innestate su americane senz'altra indicazione, come fosse la stessa cosa l'uno o l'altro portainnesto. Bisogna che tutti si convincano della necessità di indicazioni esatte, bisogna che il Consorzio venga nella decisione severa di non dare viti innestate a chi non fornisce queste indicazioni e ciò nell'interesse unico dei viticoltori.

Bisogna infine che la viticoltura moderna sia meglio compresa dai nostri viticoltori e che, legandola ad una bene intesa economia campestre, si venga alle seguenti risoluzioni:

1. Abbandono, o almeno riduzione quantitativa della vite nei terreni dove essa non può dare i risultati migliori e dove altre piante danno un reddito di molto superiore.

2. Coltura più accurata della vite che non deve essere dimenticata per un solo istante se si vuol ricavarne i maggiori risultati economici.

3. Enologia più progredita, perchè i prodotti della vite possano acquistare quella fama che le condizioni di terreno e di clima possono assicurare loro e quindi dare come risultato un miglioramento economico della classe dei viticoltori.

Noi abbiamo posizioni eccezionalmente favorevoli per la coltura della vite che sono completamente trascurate (alludo alla bellissima cerchia di colline che racchiude la provincia nostra, del tutto abbandonata a un prato di meschinissimo reddito) che potrebbero darci prodotti abbondanti e di

gran pregio come lo dimostrano i pochi esempi che ne diedero intelligenti viticoltori; e abbiamo terreni dove i cereali e le foraggere danno risultati economici ben superiori a quelli che dà la vite e nei quali nondimeno questa si coltiva con predilezione.

Non sostengo la necessità che ogni campo abbia la coltura che gli è più adatta. L'abitudine secolare per cui ogni campo deve dare *tutto* quanto può occorrere all'agricoltore che lo coltiva, non si vince con la parola per quanto convinta di un uomo, ma esige la consacrazione del tempo. Ma io sostengo che una trasformazione si impone e che se anche in quei paesi dove la vite non è la più indicata economicamente, si vuol mantenerla, ciò si faccia limitatamente ai soli bisogni dell'agricoltore. E a mia volta affermo che fanno il danno proprio e dell'intiero paese quei proprietari piccoli e grandi che trascurano la ridente corona delle nostre colline dove il buon Lieo dovrebbe costruire il suo tempio e che oggi è quasi deserta della preziosa ampelidea.

E chiudo questa mia breve relazione mandando un saluto al morituro Consorzio Antifillosserico Friulano che in tanti anni di esistenza ha sempre lavorato alacremente nel solo intento di fare il bene e di promuovere il progresso della viticoltura e mando un augurio al Consorzio di forma obbligatoria che sta sorgendo, di proseguire l'opera così bene iniziata dal suo genitore.

Propongo al convegno il seguente ordine del giorno:

" Il Convegno dei viticoltori friulani fa voti che:

1. Il Consorzio Antifillosserico, nella concessione di barbatelle bimembri, dia la preferenza a quelle richieste che siano accompagnate dalle necessarie indicazioni calcimetriche e dagli altri dati necessari a ben designare il portainnesto più adatto al terreno;

2. Che il Consorzio Antifillosserico, fondandosi sui risultati della Esposizione delle uve friulane, istituisca numerosi campi sperimentali presso privati viticoltori per determinare quali siano le varietà europee più indicate per la diffusione, quali i migliori portainnesti adatti ad ogni terreno e quali i migliori accoppiamenti delle viti europee colle americane;

3. Che il Consorzio Antifillosserico si faccia promotore della costituzione di un vigneto provinciale a scopo ampelografico per lo studio sistematico delle migliori varietà europee;

4. Che il Consorzio Antifillosserico prosegua nella via già iniziata anni addietro di bandire Concorsi a premio per bonifiche collinari ".

Moderni sistemi di difesa contro le crittogame.

Relazione del prof. G. Dalmasso.

I. — La lotta contro la Peronospora.

La lotta contro la Peronospora della vite, per quanto nelle sue linee generali sia rimasta quale era stata ideata più di trent'anni or sono dagli studiosi francesi ed italiani, ha però fatto in questi ultimi tempi innegabili progressi.

Si sono anzitutto approfonditi gli studi sulla biologia del parassita, specialmente allo scopo di poter determinare con maggior sicurezza il momento più opportuno per eseguire l'applicazione dei rimedi. Si sa che questi hanno un'azione preventiva: ma, dato che la loro efficacia va diminuendo più o meno rapidamente (il Ravaz in certi casi ha osservato che talora essa si esaurisce in sole 24 ore!), è logico che il momento migliore di eseguire un trattamento sarà quello che precede immediatamente una *invasione* (si chiama con questo nome la comparsa dei caratteristici ciuffi bianchi di conidiofori sulle foglie peronosporate).

In base alle conoscenze odierne, la *cronologia* dei trattamenti antiperonosporici si potrebbe così sintetizzare: un primo trattamento deve essere fatto allorchè i germogli della vite han raggiunto almeno 5 cent. di lunghezza, e la temperatura minima dell'aria i 10 C. Questo trattamento è destinato a difendere i vigneti dalla prima *contaminazione* (si chiama con questo nome la penetrazione dei germi della peronospora nei tessuti della vite: penetrazione che avviene non appena cada una pioggia o una forte rugiada o una nebbia densa).

Un secondo trattamento dovrà eseguirsi non appena si scorgono nel vigneto le prime *macchie d'olio* (cioè quelle caratteristiche macchie giallognole, trasparenti sulle foglie: indizio che il micelio del fungo è maturo, e che è imminente l'uscita dei conidiofori).

In seguito si dovrà tener conto delle pioggie contaminanti (cioè di quelle pioggie che lasciano bagnate le foglie della vite per qualche ora). Dalla caduta di una di tali pioggie s'inizia un *periodo d'incubazione* della peronospora, che può esser più o meno lungo a seconda della stagione (in generale è di 12 a 14 giorni in maggio; di 9 a 11 nella prima metà di giugno; di 5 a 7 nella seconda: di 4 a 5 in luglio-agosto).

È sul finire di questo periodo che compaiono le macchie d'olio. Il viticoltore però non dovrà attendere tali macchie per eseguire i trattamenti successivi, potendo esse anche comparire contemporaneamente alle efflorescenze bianche, e anzi queste talvolta presentarsi senza di quelle. Il viticoltore farà dunque bene ad eseguire il trattamento prima che sia finito il periodo incubatorio.

Per facilitare il compito del viticoltore, si è pensato già da alcuni anni

d'istituire un ***servizio di segnalazioni antiperonosporiche.*** Un tale servizio è in attività nel Mezzodì della Francia, dove venne organizzato in modo veramente perfetto. Un felice esperimento fu fatto da noi nel 1918 dal dott. Gabotto nel Monferrato: coloro che seguirono le indicazioni dell'Osservatorio diretto dal Gabotto salvarono i loro vigneti con soli 4 trattamenti, mentre i vicini ne eseguirono da 14 a 16! Anche l'Osservatorio di Torino, per opera del prof. Voglino, già da alcuni anni ha istituito un tale servizio con risultati incoraggianti.

Certo sarebbe desiderabile che esso fosse esteso a tutte le regioni viticole d'Italia. Non possiamo però nascondere che, per dare risultati veramente sicuri e benefici, un servizio di segnalazioni richiede un'organizzazione tutt'altro che semplice. Se tale organizzazione è difettosa e incompleta, può essere assai pericoloso il consigliare ai viticoltori d'attendere le indicazioni degli Osservatori per eseguire i trattamenti antiperonosporici. Ed allora, evidentemente, è preferibile che i singoli viticoltori facciano da sè, basandosi sulle nozioni ormai abbastanza sicure che si hanno sulla biologia del parassita.

Rimedi liquidi.

Poltiglia bordolese. — Come scriveva nel 1915 il compianto Cuboni, la vecchia formola della poltiglia bordolese all'1 % è sempre ancora la migliore. In Francia vi sono ancora molti viticoltori fedeli alle poltiglie più concentrate; da noi si provarono sovente quelle ridotte; ma, tutto ben considerato, la concentrazione preferibile è quella dell'1 %.

Poltiglie acide, alcaline o neutre? — La questione è molto dibattuta. Qualche anno fa si preferivano in generale quelle acide; poi, specialmente per opera di Vermorel e Dantony, s'andarono in Francia e anche da noi consigliando quelle alcaline.

Ma a questo proposito è necessario avvertire che si parla per lo più impropriamente di poltiglie acide, neutre e alcaline. Come ha dimostrato in un suo diligente studio sulla composizione della poltiglia bordolese il Sicard, una poltiglia bordolese è acida soltanto fino a quando la quantità di calce, aggiunta ad una soluzione acquosa all'1 % di solfato di rame, è inferiore a gr. 168,5, quantità espressa in calce viva pura (CaO). Quando la quantità della calce raggiunge gr. 168,5 tutto il rame è insolubilizzato, e la poltiglia allora è *neutra* e senza eccesso di calce. Con quantità di calce variabili fra 168,5 e 225 gr. la poltiglia è neutra ma con eccesso di calce. Infine quando la quantità di calce supera i 225 gr. la poltiglia è *alcalina*.

Ora, le poltiglie bordolesi cosidette neutre, ottenute nel vigneto aggiungendo calce fino a che la carta di tornasole cessa di arrossare o quella alla fenoftaleina si colora in rosa, sono poltiglie con eccesso più o meno grande di calce.

Le poltiglie cosidette acide, ottenute aggiungendo da 150 a 200 gr. di solfato di rame alle poltiglie dette neutre, non sono in realtà che delle poltiglie neutre con eccesso di calce un po' minore di quest'ultime.

Sempre secondo il Sicard, le poltiglie dette neutre, ottenute nel vigneto, sono costituite da una miscela di solfato di calce e di solfati basici di rame. Le poltiglie propriamente acide sono le più ricche in solfato tetracuprico, che, secondo il Sicard, è il più attivo contro la peronospora. Le poltiglie alcaline hanno invece poco di questo solfato; in esse il liquido surnuotante è ricco di bicarbonato di rame, che dà poi luogo a idrocarbonato di rame, poco attivo. Il Sicard quindi conclude ritenendo più attive le poltiglie *veramente* acide.

Sta di fatto che le poltiglie acide sono le più prontamente attive, mentre le alcaline e le neutre manifestano la loro azione anticrittogamica solo col tempo. Ma le prime perdono anche rapidamente la loro efficacia (che non sarebbe superiore a 7 giorni); mentre le seconde hanno un effetto molto più duraturo.

Come si vede, il problema è complesso. Intanto però è facile comprendere come una difficoltà che s'incontra nella pratica per preparare poltiglie acide o alcaline risiede nella grande variabilità di composizione delle calci. Alcune di esse hanno il 90 e più $^0/_0$ di ossido, altre appena il 30 $^0/_0$. Come rimediare? Un metodo vecchio ma sempre buono è quello di ricorrere all'*acqua di calce*, di cui si può facilmente conoscere il tenore in ossido di calcio, e così preparare delle poltiglie esattamente neutre. Aggiungendo ad esse deboli quantità di solfato di rame si hanno poltiglie acide. Del resto, la vecchia e sempre buona *Poltiglia Cavazza* consiste appunto nel preparare un'acqua satura di calce; e in un ettolitro di essa sciogliere 700 gr. di solfato di rame; realizzando quindi anche un'economia di questo sale.

Lo scorso anno a questo riguardo si ebbe una novità, fatta conoscere dal dott. Gabotto: la cosidetta *Poltiglia Fraipont*. In essa si usa una calce di composizione più stabile e costante. Essa è la calce proveniente dalla defecazione dei sughi zuccherini, e contiene una forte percentuale di carbonato sotto forma di precipitato chimico, e una minor quantità di ossido di calcio. Opportunamente ventilata si riduce in polvere finissima.

Ora, l'aggiunta d'una soluzione di solfato di rame ad una quantità di questa calce spappolata in acqua, deve dare dell'idrossido di rame in misura fissa, proporzionate cioè all'ossido contenuto nella calce stessa e in più del rame libero, il quale, trovandosi sciolto in un mezzo poco alcalino, resta prontamente attivo.

Contemporaneamente le riserve dei composti insolubili di rame fissati dall'idrato di calcio si trovano nelle migliori delle condizioni per diventare solubili e quindi attive, poichè sono diluite, non in un mezzo insolubilizzante come sarebbe la calce delle comuni poltiglie, ma in carbonato di calcio puro. Ed è noto che l'idrossido di rame per esser convertito in carbonato, e poi in bicarbonato solubile, deve combinarsi col carbonato di calcio, che nelle poltiglie ordinarie, sempre esageratamente alcaline, richiede un tempo molto lungo per formarsi dall'ossido di calcio.

Perciò, secondo il Gabotto, una poltiglia preparata con tale calce dovrebbe possedere ad un tempo l'alto grado di attività delle poltiglie acide, per la

pronta solubilità dei composti di riserva e la percentuale di rame rimasto libero; e una buona durata d'efficacia come le poltiglie basiche.

Un altro vantaggio di tale calce sarebbe che, avendo poco ossido, si può ridurre anche la dose del solfato di rame. Infatti per neutralizzare gr. 500 di solfato di rame occorrono 4 kg. di calce di defecazione. Usando gr. 600 di solfato di rame, si avrà anche una certa quantità di rame, libero e prontamente attivo.

Quindi la formola Fraipont è così costituita: Calce di defecazione ventilata Kg. 4, Solfato di rame gr. 600, Acqua litri 100.

Altri vantaggi di tale poltiglia sarebbero: l'estrema suddivisibilità della calce viene anche a suddividere meglio il solfato di rame sugli organi della vite, mentre le sostanze organiche in esse contenute rendono la poltiglia più bagnante ed adesiva.

Le esperienze fatte dal Gabotto in prov. d'Alessandria sia su viti adulte che su vivai avrebbero dato risultati veramente incoraggianti. E' però dubbio che tale poltiglia risulti anche più conveniente dal lato economico, visto che oggi tale calce vien venduta a L. 64 il Ql.

Poltiglie bagnanti e aderenti. — Esse avrebbero lo scopo di meglio bagnare gli organi della vite, e di essere meno facilmente dilavate dalle pioggie. Se ne sono proposte molte. Tra le più comuni ricordiamo queste del Vermorel e Dantony.

POLTIGLIA ALLA GELATINA. — In 1 litro di acqua calda si fanno sciogliere gr. 20 a 30 di gelatina, e s'aggiunge tale soluzione a 1 Hl. di poltiglia bordolese acida.

POLTIGLIA ALLA CASEINA. — Ad 1 Hl. di poltiglia bordolese alcalina s'aggiunge 1 litro di soluzione di caseina preparata in questo modo: s'aggiungono 100 gr. di caseina in polvere a 1 litro d'acqua; si mescola, e si versa, sempre mescolando, 1 litro di acqua di calce. Un litro di questa soluzione serve per 1 Hl.

Però non è possibile raggiungere perfettamente lo scopo di aver poltiglie molto adesive e ad un tempo molto attive essendo queste due proprietà quasi antitetiche.

Noi a Conegliano provammo lo scorso anno la poltiglia alla gelatina, ma senza poter rilevare vantaggi sicuri.

Pasta e Polvere Caffaro. — Sono ben noti questi prodotti della *Società del Caffaro*, entrambi a base di ossicloruro di rame (già utilizzato in Svizzera e in Francia sotto il nome di *Cuprosa*), ottenuto per via elettrolitica, utilizzando il Cloro proveniente dal processo Solvay.

Per quanto questi prodotti contengano solo il 16 °/₀ di rame, in confronto del 25 °/₀ del solfato, gli effetti sono risultati praticamente pressochè identici. Oggi la Società ne produce in tal misura, da poterne anche esportare in Africa e in America. Attualmente la Polvere ha sostituito pressochè del tutto la Pasta. Sulla comune Poltiglia bordolese, la Poltiglia Caffaro presenta il vantaggio di una preparazione assai più facile e costante, e di una economia sensibile nel costo.

Polvere Bordolese. — È una novità, preparata dalla Società Anonima

per la fabbricazione della Polvere Bordolese in Arpino. Finora non è ancora stata posta in commercio. Essa si prepara industrialmente aggiungendo ad un latte di calce al 10-15 $^0/_0$ d'idrato di calcio circa il 4 $^0/_0$ di cloruro di calcio. Nella poltiglia così ottenuta si lascia cadere a poco a poco e ininterrottamente, sempre agitando, il solfato di rame a 20-22° Beau. sino a neutralizzarlo.

Il precipitato che si forma si filtra e si asciuga in corrente d'aria a 90-100° C. Il prodotto essiccato ha tutte le proprietà della comune poltiglia bordolese. Per agevolare la sospensione di questa polvere vi s'aggiunge il 10 $^0/_0$ di un impasto di farina fossile e residui di zuccherifici.

Anche tale polvere, come la Caffaro, contiene, solo il 16 $^0/_0$ di rame, pur avendo, secondo quanto afferma il dott. Cerasoli, che l'ha studiata, un'efficacia pari alla Poltiglia bordolese 1 $^0/_0$. Essa risulterebbe anche più economica della Polvere Caffaro; perchè non occorrono i lavaggi come per la Caffaro, dalla quale si deve eliminare il cloruro di calcio igroscopio, per sostituirlo con polveri inerti. Nella Polvere Bordolese invece s'utilizza tutto il solfato di calcio che si forma nella reazione fra solfato di rame e calce spenta.

Per ora però riserbiamo ogni giudizio, non essendo tale prodotto stato ancora provato su vasta scala.

Poltiglie senza rame. — Sono state le grandi novità dello scorso anno. I coniugi Villedieu, della Scuola di Medicina di Tours, avrebbero in seguito a loro esperienze, voluto dimostrare che nella poltiglia bordolese non è il rame l'elemento attivo, ma l'acido solforico se le poltiglie sono acide, o l'idrato di calcio se basiche. Non ci dilunghiamo a parlar di queste prove. Ricordiamo solo che in parte i Villedieu sperimentarono con muffe *(Penicillium glaucum)* delle quali è nota la resistenza al rame; in parte con *Phytophora infestans*, che è pure più resistente della peronospora della vite.

Ma ciò che più importa si è che i Villedieu sperimentarono con citrato di rame ammoniacale. Ora, com'era prevedibile venne obbiettato che questo sale contiene un ione complesso per nulla paragonabile dal punto di vista chimico e fisiologico al ione semplice del solfato di rame.

I Villedieu non si sono però dati per vinti. Ed essi vanno sostenendo che ormai si può prevedere prossima la soppressione del rame nelle poltiglie anticrittogamiche.

E propongono ai viticoltori di provare queste 2 formole:

Solfato d'alluminio	Kg. 1	—	Kg. 1.500
Calce fine . . .	„ 5	—	„ 7.500
Acqua	litri 100	—	litri 100

La seconda formola sarebbe preferibile: si tratterebbe — dicono i Villedieu — di rivestire con essa le foglie e l'uva come con una vera corazza (un po' come col nostro antico metodo Belussi).

Abbiamo voluto fare una piccola prova fatta quest'anno a Conegliano; ma abbiamo subito compreso come le difficoltà e il costo d'un simile metodo superano quelli della comune poltiglia Bordolese.

Senza contare che un tale rivestimento può non essere privo di peri-

coli per la vite. Citiamo fra gli altri quello delle *fumaggini*. Come anche recentemente osservava il Gabotto, la melata (che dà poi luogo allo sviluppo dei funghi delle fumaggini), potrebbe essere anche causata da sostanze inerti ricoprenti le foglie delle viti. Tali sostanze, se in recesso, potrebbero perturbare la regolare traspirazione, donde il trasudamento della melata.

Del resto, è uscita in questi giorni una relazione del Benker sulle prove eseguite nell'ultima campagna in vari luoghi del Mezzogiorno della Francia, fra l'altro alla Scuola di Montpellier, con la formola Villedieu. Gli insuccessi furono completi, poichè foglie e grappoli vennero pressochè distrutti dalla peronospora. [1]

MODO D'ESEGUIRE I TRATTAMENTI LIQUIDI. — Prima di lasciare questi trattamenti, non possiamo tacere che, qualunque sia la formola che s'adotta condizione essenziale di successo è quella d'eseguire razionalmente i trattamenti stessi. Non sarà mai abbastanza ripetuto ai nostri viticoltori di usare buoni polverizzatori, che distribuiscano il rimedio sotto forma di pioggia minutissima. Solo in questo modo si assicurerà l'aderenza del rimedio agli organi della vite, mentre si risparmierà nel quantitativo degli anticrittogamici.

Ricordiamo inoltre che, dopo che è stato ormai sicuramente chiarito il meccanismo della penetrazione dei germi della peronospora nelle foglie, è risultato che il metodo migliore per l'applicazione dei trattamenti è quello di bagnare ***entrambe le pagine fogliari***. Questo dovran tener presente gli operai che eseguiscono le irrorazioni.

Rimedi in polvere.

Un'esperienza ormai lunga ha dimostrato che i soli trattamenti liquidi non bastano a difendere bene i grappoli dalla peronospora, perchè i liquidi più difficilmente penetrano fra gli acini e meno sicuramente li bagnano. Tanto più che gli operai hanno poco l'abitudine di mirare ai grappoli quando irrorano le viti. Di qui la necessità dei trattamenti con ***polveri cupriche***. Occorre però usare delle polveri ricche di rame.

I vecchi zolfi al 3 e al 5 % non sempre si son dimostrati efficaci, — (anche perchè non sempre hanno realmente il titolo dichiarato). Di qui la ricerca di polveri più ricche: col 7-10 e più % di solfato di rame.

Alcune di queste polveri sono acide; esempio:

1) Zolfo	Kg. 50	2) Zolfo	Kg. 50
Gesso	„ 40	Talco	„ 40
Solfato di rame .	„ 10	Solfato di rame .	„ 10

Esse debbono essere date ***a vite asciutta***.

---

[1] Successivamente al Convegno viticolo di Udine, è apparsa una nota di G. VILLEDIEU *(Revue de viticulture* – N. 1423 – 6 ottobre 1921), che riconosce come le prove eseguite quest'anno con la sua formola han dato dappertutto risultati pietosi. Egli però non si perde di coraggio: e cerca spiegazioni di quest'insuccesso, che vorrebbero ancora lasciar una via aperta alla speranza... *(G. D.)*

Altre sono alcaline; esempio:

1)			2)		
	Zolfo	Kg. 50		Zolfo	Kg. 50
	Calce	„ 40		Calce	„ 20
	Solfato di rame .	„ 10		Talco	„ 20
				Solfato di rame .	„ 10

Ma la preparazione di queste polveri non è la cosa più semplice per le difficoltà che s'incontrano per polverizzare il solfato di rame. Con la *Polvere Caffaro* le cose sono semplificate. Del resto oggi in commercio si trovan di tali polveri già preparate. Una di esse è il *Cuprosolfol* secondo una formola brevettata dell'On. Marescalchi, contenente il 10 % di Polvere Caffaro. Altra è la *Polvere Vittoria*, della Casa F.lli Ottavi col 3-5-8-10 % di solfato di rame, e con il 40 % d'una materia inerte leggerissima, impalpabile, che dà alla polvere molta adesività.

Certo che queste polveri possono riuscire utilissime, anche nei casi di forti invasioni, in cui urge trattare le viti. Allora, mentre nel vigneto da una parte con gli uomini s'incominciano le irrorazioni, dall'altra si fanno le solforazioni con le donne ed i ragazzi.

Questi trattamenti in polvere debbono alternarsi opportunamente con quelli liquidi.

V'è però chi è riuscito a difendere perfettamente i vigneti con soli trattamenti in polvere. Già nel 1913 nell'Hérault, in annata di fiera peronospora, con le sole polveri si riuscì a salvare 86,3 % di grappoli. Anche da noi in Puglia, e più recentemente a Stradella, Tortona, e, per opera del Prof. Sannino, alla Scuola Enologica d'Alba s'ottennero ottimi risultati con le sole polveri.

Noi però lo scorso anno a Conegliano, facendo soli trattamenti in polvere (sei), sia con polvere contenente il 10 % di Caffaro, sia con la *Vittoria* al 5 e 10 % ebbimo danni molto gravi alle foglie e ai grappoli, mentre con egual numero di trattamenti liquidi salvammo completamente le viti.

Questa differenza nei risultati può dipendere dalla varia frequenza delle pioggie. Quindi noi non possiamo, per ora, che raccomandare vivamente ai viticoltori i trattamenti con le polveri, ma solo quale complemento di quelli coi liquidi.

II. — La lotta contro l'oidio.

L'uso dello zolfo contro l'oidio, che risale al 1846 per opera del Kyle, sembrò e sembra tutt'ora per i più fuori discussione. E realmente esso è, fra i rimedi contro le malattie delle piante, uno dei più preziosi.

È superfluo dilungarsi sopra di esso: tutti sanno ormai come il requisito principale che si richiede è la *finezza;* donde gli zolfi raffinati, ventilati, ecc.

Non ancora invece molto noto è l'uso del così detto *minerale di zolfo*, o zolfo nativo, finemente macinato senza separarlo dalla roccia in cui è incluso. Si prepara specialmente in provincia d'Avellino. Contiene dal 25

al 30 $^{o}/_{o}$ di *Zolfo. È di color grigio.* Negli anni di guerra fu sperimentato in vari luoghi e dimostrò d'aver un'azione pressapoco eguale quella dello zolfo puro. E siccome naturalmente costa assai meno, può essere utilmente usato in sua vece.

Tuttavia sarebbe errato ritenere che la lotta contro l'oidio non debba più destare preoccupazioni. Non sono tanto rari i casi di vigneti e di annate in cui l'oidio si sviluppa in modo impressionante compromettendo gravemente il raccolto, specialmente per certi vitigni più sensibili a questa crittogama.

Sovente ciò è dovuto ad una lotta irrazionale. È ancor troppo radicata fra i pratici l'opinione che le solforazioni possono incominciarsi molto tardi; in taluni luoghi poco prima della mietitura. Al contrario, la lotta contro la crittogame nel vigneto dovrebbe proprio iniziarsi con la solforazione — con solfo ramato — dei giovanissimi germogli. Si riesce così a distruggere i centri primari d'infezione (germogli di gemme oidiate); ciò che è importantissimo. Un'altra solforazione si deve poi sempre praticare durante la fioritura. Indi altre, a seconda del bisogno.

È poi necessario fare le solforazioni con buone solforine, meglio quando la temperatura è alta e le viti non son molto bagnate di rugiada.

Con tutto ciò, ripetiamo, talvolta l'oidio si sviluppa gravemente anche là dove si ebbe ogni cura. E, cosa più strana, talvolta si trovano grappoli coperti d'oidio e di zolfo nello stesso tempo!

Questo dimostra che anche per l'oidio ci sono ancora delle incognite. Ed è perciò che non sono privi d'interesse alcuni tentativi per trovare rimedi anche più energici dello zolfo ordinario.

Ricordiamo anzitutto i *polisolfuri.* Sono questi dei rimedi ad un tempo anticrittogamici ed insetticidi, largamente usati specialmente in America. Da noi furono molto raccomandati dal Savastano per la difesa degli agrumi, ed egli studiò anche un modo di prepararli in campagna (poltiglia solfo-calcica). Tale preparazione non è però priva di difficoltà. Sarebbe quindi molto comodo trovarli già preparati in commercio.

In Italia, vi fu dapprima l'ing. Delacourt di Milano che ne intraprese la preparazione (col cosidetto *Milo:* un bisolfuro di calcio; poi con polisolfuri alcalini, ecc.). Essi però, sperimentati anche a Conegliano, non diedero risultati soddisfacenti.

L'anno scorso la Società Anglo-Romana per l'illuminazione di Roma ha lanciato un *"Supersolfo"* preparato nelle Officine del gas di S. Paolo, secondo un processo brevettato dal Prof. Bruttini. Si tratta d'una miscela liquida di polisolfuri superconcentrati a 35-40 Beaumé, e che si diluisce al 2 $^{o}/_{o}$ per i trattamenti estivi e al 4 $^{o}/_{o}$ per gl'invernali.

Tale "Supersolfo" venne anche consigliato, sotto forma d'irrorazioni al 2 $^{o}/_{o}$, per la lotta contro l'oidio della vite. Pare che in varie prove abbia dato buoni risultati; ma nelle prove eseguite da noi l'anno scorso a Conegliano diede luogo a gravi bruciature sulle foglie e sui germogli, e non impedì che parzialmente lo sviluppo dell'oidio. Anche quest'anno abbiamo verificato le bruciature e gli attacchi d'oidio ai grappoli.

Come spiegare queste divergenze nei risultati? Forse la composizione del prodotto non è costante?

La stessa Società lo scorso anno aveva anche preparato un *Supersolfo ramato* per la lotta contemporanea contro l'oidio e la peronospora. Provammo anch'esso, ma pure con risultati non soddisfacenti: bruciature e sviluppo di peronospora e oidio. Il Bruttini però avverte che la preparazione di tale Supersolfo ramato non è stata continuata dalla Società romana.

Siccome poi, come afferma lo stesso Bruttini, il Supersolfo semplice non deve essere unito alla Poltiglia Bordolese, cade la possibilità d'un trattamento unico contro le due malattie. E, data la tendenza oggi di sostituire più che possibile i trattamenti in polvere, meno faticosi, a quelli liquidi, non sembra molto probabile che tali polisolfuri abbiano un avvenire in viticoltura, almeno nella lotta contro le crittogame.

V'è però un altro prodotto che, forse, potrà affermarsi anche nella pratica: il cosidetto *zolfo colloidale*. Posto che per la lotta contro l'oidio il requisito principale per lo zolfo è la finezza, e che la finezza estrema non si può ottenere coi soliti mezzi meccanici, s'è pensato di ricorrere a questo "zolfo colloidale".

Esperienze fatte alla Scuola di Conegliano dal Prof. Giunti (preparando tale zolfo facendo gorgogliare una corrente d'acido solfidrico in una soluzione acquosa satura di anidride solforosa) han dimostrato che l'irrorazione dei grappoli con una soluzione anche molto diluita di tale zolfo può dare risultati sensibilmente superiori a quelli dello zolfo in polvere nella lotta contro l'oidio.

Ci consta che una casa tedesca (E. de Haën, Chemische Fabrick List G. m. b. H. Seelze bei Hannover) mette in commercio un *Kollaidaler Flüssiger Schwefel* per la lotta contro l'oidio, da diluire in ragione di gr. 0,5 per litro.

Per ora esperienze in grande da noi, per quanto sappiamo, non si fecero, ma la cosa promette d'essere interessante, potendo consentire un forte risparmio di zolfo ed un'azione anticrittogamica più energica, tali da compensare il maggior lavoro che i trattamenti liquidi richiedono in confronto dei polverulenti. Quanto meno, potrebbe questo essere un rimedio da adottare nei luoghi o nelle annate, in cui l'oidio si dimostra ribelle alle consuete solforazioni (1).

---

(1) Naturalmente, non intendiamo con queste brevi notizie d'aver esaurito l'argomento della lotta contro l'oidio. Potremmo ricordare altre " novità " di data più o meno recente. Ad esempio, il cosidetto " *Saloidin* ", che in Austria durante la guerra venne usato in difetto dello zolfo. Esso non è che iposolfito di sodio puro. Si usava in soluzione acquosa, aggiungendolo alla poltiglia bordolese, in ragione dell'1 al 2 %. Sembra che fosse abbastanza efficace, ma la sua azione era di breve durata (3-4 giorni).

Potremmo ancora ricordare il metodo proposto recentemente da C. Brun, consistente in una irrorazione autunnale con la seguente miscela: sapone molle kg. 1, solfuro potassico, kg. 5, acqua litri 100. In caso di forti invasioni d'oidio, tale irrorazione dovrà essere preceduta da una potatura autunnale, con immediata distruzione col fuoco del legno di potature, e da una polverizzazione delle viti con calce spenta. Sembra che tale metodo abbia dato in Francia buoni risultati.

(G. D.)

Conclusioni.

La lotta contro la peronospora e l'oidio della vite, pur basandosi oggi su criteri sostanzialmente poco diversi da quelli che guidarono i viticoltori nell'ultimo trentennio, presenta però alcune novità interessanti, che permettono di raggiungere con maggior sicurezza lo scopo — cioè la difesa della vite, realizzando ad un tempo un'economia nei mezzi.

I rimedi contro la peronospora si possono ridurre oggi sostanzialmente all'antica poltiglia bordolese all'1 % e alla poltiglia ottenuta con Polvere (o Pasta) Caffaro pure all'1 %. Entrambe consentono al viticoltore una buona difesa della vegetazione della vite.

La difesa dei grappoli però si può ottenere più sicuramente con le polveri cupriche, sopratutto con quelle ad alto tenore in rame. Con tali polveri da sole in vari luoghi si è anzi raggiunto una piena difesa dalla peronospora; ma per ora non si può affermare che sempre e dovunque si possano abolire *tutti* i *trattamenti liquidi*.

Gli studi di questi ultimi anni dimostrarono la grande importanza che ha la determinazione, più precisa che possibile, del momento per eseguire i trattamenti antiperonosporici. Un'esatta conoscenza del ciclo di sviluppo della peronospora può permettere di ottenere il massimo effetto nella lotta col minimo numero di trattamenti.

L'efficacia di questi è pure strettamente legata alle modalità di esecuzione. Solo con buoni polverizzatori, che permettano di bagnare bene ambo le pagine delle foglie, si potrà raggiungere una sicura protezione della vite.

Per quanto concerne la lotta contro l'oidio, premesso che non saranno superflui ulteriori studi che permettano di meglio spiegare certi casi d'insuccesso, si può affermare che lo zolfo è tuttora il rimedio specifico contro questa malattia. La sua efficacia è però subordinata al suo grado di finezza. Perciò, mentre da un lato effetti pressochè identici può dare tanto uno zolfo purissimo quanto un minerale di zolfo a basso titolo, quando la finezza dei due prodotti sia eguale, — dall'altro è indiscutibile che uno zolfo avente un estremo grado di suddivisione (es. lo zolfo colloidale) dovrà riuscire assai più sicuramente efficace. Anche per lo zolzo poi è da ricordare che le modalità d'applicazione hanno un'importanza notevolissima, potendo esse aumentarne o ridurne l'efficacia anticrittogamica.

Non sarà infine inutile mettere in guardia ancora una volta i viticoltori contro i numerosi specifici e le novità sensazionali che, in tema di anticrittogamici, appaiono quasi ogni anno. Soltanto dopo rigorose esperienze scientifiche e una larga pratica, continuata per alcuni anni, si può dare un sicuro giudizio su tali novità — e soltanto allora i viticoltori pratici potranno sapere se, o meno, converrà loro mutar sistema, e se la via nuova è migliore dell'antica.

Conclusione.

Colla gita alla bonifica collinare del cav. Sbuelz, durante la quale il prof. G. Dalmasso svolse la sua importante relazione, il convegno dei viticoltori friulani fu chiuso con appropriate parole dal Presidente cav. Morelli de Rossi.

Naturalmente i risultati di questa festa viticola non si potranno avere che nell'avvenire, perchè l'esposizione ampelografica non diede che quell'unico esito che da essa si aspettava: l'eliminazione cioè delle varietà scadenti e l'elencazione, senza graduatoria, delle buone varietà di viti.

Oggi spetta al Consorzio Antifillosserico coll'aiuto di tutti i viticoltori friulani di raggiungere lo scopo definitivo che si divide in più parti e cioè:

1.° La descrizione ampelografica esatta delle buone varietà di uve friulane, per la quale si rende necessario l'impianto di un vigneto ampelografico provinciale;

2.° La determinazione, regione per regione della nostra provincia, delle varietà piú consigliabili per la coltura e dei loro più razionali accoppiamenti colle viti americane, per il raggiungimento della quale si rende necessario l'impianto di molti vigneti sperimentali nelle singole regioni.

A queste importantissime opere noi non dubitiamo che il Consorzio Antifillosserico Friulano vorrà dedicare tutta la sua attività e ce ne affida la presenza nell'Amministrazione del Consorzio, delle persone più adatte per le loro cognizioni e per l'attività, già tanto degnamente dimostrate nell'opera di ricostituzione compiuta fino ad oggi dal nostro Consorzio.

F. Coceani.

Spigolature di Chimica Agraria - Rivista della stampa agraria italiana ed estera.

La fillossera e i migliori portinnesti in Italia.

Un buon portinnesto deve soddisfare alle condizioni: resistenza sufficiente alla fillossera — adattamento al clima ed al terreno della zona d'impianto e specialmente al titolo in calcare del terreno — buona affinità coll'oggetto. Partendo da queste considerazioni l'autore M. Signorini consiglia, per l'Italia, i portinnesti seguenti come degni di grande diffusione e della piena fiducia del viticultore, specialmente per l'affinità generale che presentano per tutti i vitigni coltivati in Italia.

Per l'Italia settentrionale. — *Riparia Rupestris* 3306 (in terreni freschi e compatti, od in quelli piuttosto sciolti, ma molto ben concimati, con non oltre il 25 $^0/_0$ di calcare, per tutti i vitigni italiani.

Riparia Rupestris 101 [14] (in ter-

reni buoni, profondi, freschi e discretamente soffici, con non oltre il 25 % di calcare e ancora per tutti i vitigni italiani).

Aramon Rupestris Ganzin (in tutti i terreni, esclusi quelli molto aridi, anche se molto compatti, argillosi e calcari, però con non oltre il 50 % di calcare, purchè a sottosuolo abbastanza fresco, per tutti i vitigni italiani, specialmente se si opera l'innesto inglese).

Mourvèdre Rupestris 1202 (come il precedente, con maggiore tolleranza al calcare – 60 % – e maggiore facilità alla ripresa degl'innesti).

Per l'Italia Meridionale. — *Rupestris metallica* (in terreni aridi e anche compatti, in quelli ghiaiosi, nei tufi, con non oltre il 15 % di calcare, per tutti i vitigni italiani, specialmente per quelli ad uva bianca).

Rupestris du Lot (in terreni anche aridi e compatti, e ancora in quelli sassosi e magri, con non oltre il 35 % di calcare, con tutti i vitigni italiani).

Berlandieri Riparia 420 A (in terreni anche aridi e ghiaiosi, calcari non più del 60 %, per tutti i vitigni italiani).

Berlandieri Riparia 751-11 (come il precedente, ma con minore resistenza all'aridità).

Nell'Italia centrale possono coltivarsi con successo tutti i vitigni elencati per l'Italia settentrionale e per quella merionale.

Altri buoni vitigni o vogliono speciali riguardi di coltivazione (p. es. la *Riparia Gloire di Montpellier*) o non hanno buona affinità con tutti i vitigni italiani (la *Riparia Gloire di Montpellier*, la *Riparia Rupestris* 3309, ecc.); altri sono specialmente indicati per particolari condizioni di terreno: tali lo *Chasselas Berlandieri* 41 B per i terreni decisamente calcari (70 %, molto aridi, magri; per tutti i vitigni italiani) — la *Solonis Riparia* 1616 (per i terreni molto umidi, ed anche per quelli salati, con oltre il 30 % di calcare).

Infine la divisione fra vitigni adatti per l'Italia settentrionale e vitigni adatti per l'Italia meridionale non è assoluta, perchè ci sono dei vitigni (p. es. il *Berlandieri Riparia* 420 A) che pur essendo più adatto per l'Italia meridionale, è coltivato con successo anche nell'Italia settentrionale, e viceversa.

Da «*Giornale Vinicolo Italiano*».

Osservazioni sul comportamento delle viti gelate.

In occasione delle gelate verificatesi verso la fin di aprile 1919 nell'Alta Italia, l'autore prof. L. Gabotto potè fare delle osservazioni sulle viti da esse danneggiate sugli effetti della potatura comunemente consigliata per le viti gelate. Da tali osservazioni egli deduce che quando le gelate hanno mortificato la maggior parte delle gemme schiuse è realmente necessaria la potatura radicale della vite, specialmente se questa è adulta, sana e robusta, perchè non è più possibile, anche nelle migliori condizioni d'ambiente, che essa possa riparare al danno sofferto mediante altre cacciate supplementari sul tralcio dell'annata. Se anche queste comparissero, non sarebbero capaci di dare uno sviluppo utile. La potatura radicale concentra invece tutta la vitalità della pianta su poche gemme latenti, le quali, passato che sia l'inevitabile arresto vegetativo prodotto dall'operazione, trovandosi abbondantemente nutrite, possono dare dei tralci che, se non porteranno frutto, ricostituiranno il ceppo per il venturo anno.

Invece la cimatura dei germogli gelati è risultata un'operazione inutile, in quanto non riesce a vivificare i sottocchi in modo sensibile, cioè in modo che possano normalmente svilupparsi e dare frutto.

Rimane però il dubbio circa la produttività dei tralci nati in seguito alla potatura radicale del ceppo: i quali, non essendo portati da legno di 2 anni, dovrebbero, secondo l'opinione comunamente accettata, essere infruttiferi.

Da «*Il Coltivatore*».

BERTHOD dott. FLAVIO, direttore

Udine, 1921 - Stabilimento Tipografico Friulano